ГОТОВИМ
В ХЛЕБОПЕЧКЕ

Лучшие рецепты и секреты домашней пекарни

ФЕНИКС

ВКУСНЫЕ ШТУЧКИ

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Несмотря на бурный расцвет цивилизации, когда человек освободился от необходимости выпекать хлеб самостоятельно, сегодня наблюдается возвращение к традициям, и появление хлебопечки на современной кухне – лишнее тому доказательство. Это устройство позволяет с легкостью приготовить в домашних условиях высококачественные хлебобулочные изделия. Издание, которое вы держите в руках, станет прекрасным дополнением к хлебопечке, ведь в нем представлены рецепты мучных изделий на любой вкус.

- Готовим в хлебопечке. Лучшие рецепты и секреты домашней пекарни
  - Введение
  - Хлебопечка – дитя технического прогресса
  - Рецепты
    - Хлеб
      - Хлеб пшеничный с отрубями
      - Хлеб из муки второго сорта на скорую руку
      - Хлеб ржаной на молоке
      - Хлеб отрубной
      - Хлеб пшеничный с кунжутом
      - Хлеб отрубной со сметаной
      - Хлеб гречневый
      - Хлеб пшенично-овсяный
      - Хлеб рисовый с золотистой корочкой
      - Хлеб из обойной муки
      - Хлеб соленый из кукурузной муки
      - Хлеб пшенный с зеленым луком
      - Хлеб пшеничный на сливках
      - Хлеб «Домашний»
      - Хлеб диетический с тыквенными семечками
      - Хлеб «Украинский особый»
      - Хлеб из зерновой муки с паприкой
      - Хлеб зерновой на пахте с солодом
      - Хлеб ржаной с тмином
      - Хлеб морковный
      - Хлеб картофельный с отрубями
      - Хлеб картофельный с тмином
      - Хлеб картофельный с семенами укропа и грецкими орехами

- Хлеб свекольный с изюмом и черносливом
- Хлеб тыквенно-яблочный на молоке
- Хлеб овсяный с медом на молоке
- Хлеб пшенично-овсяный с черносливом
- Хлеб овсяный с орехами
- Хлеб кукурузный
- Хлеб «Деревенский»
- Хлеб ржаной по-фински на скорую руку
- Хлеб с изюмом и овсяными хлопьями
- Хлеб из обойной муки с арахисом
- Хлеб пряный с чесноком и хреном
- Хлеб с оливками по-итальянски
- Хлеб горчичный на квасе
- Хлеб с зирой
- Хлеб с сушеными яблоками
- Хлеб диетический
- Хлеб пшеничный на молоке с кешью
- Хлеб пшеничный с кунжутом и маком
- Хлеб гречневый с паприкой
- Хлеб ржано-пшеничный по-деревенски
- Хлеб «Армейский»
- Хлеб перловый с отрубями и тмином
- Хлеб с кокосовой стружкой
- Хлеб овсяный с базиликом
- Хлеб ржаной с горчицей
- Хлеб кукурузный с ароматом укропа
- Хлеб рисовый с маком
- Хлеб с айвой
- Хлеб пшенично-льняной
- Хлеб с пророщенной пшеницей
- Хлеб соевый с сыром
- Хлеб из бездрожжевого теста
- Хлеб пшеничный с кориандром
- Хлеб солодовый с тофу и миндалем
- Хлеб ржаной с брынзой и паприкой
- Хлеб ржаной на молоке
- Хлеб овсяный с сушеной зеленью
- Хлеб чесночный
- Хлеб кукурузно-отрубной
- Хлеб «Душистый»
- Хлеб пшеничный по-русски
- Хлеб пшеничный с маком
- Хлеб пшеничный с аджикой
- Хлеб пшенично-ячменный

- Хлеб ананасовый
- Хлеб «Домашний»
- Хлеб из манной крупы
- Хлеб ржаной с иссопом
- Хлеб с грецкими орехами и черносливом
- Хлеб ржаной с кунжутом
- Сдобный и сладкий хлеб
  - Хлеб сдобный с медом
  - Хлеб сдобный на скорую руку с маком
  - Хлеб сдобный с вареным сгущенным молоком
  - Хлеб сдобный с джемом
  - Хлеб «Яблочный»
  - Хлеб «Апельсиновый»
  - Хлеб «Вишневый»
  - Хлеб с орехами
  - Хлеб сдобный «Забава»
  - Хлеб медовый на молоке
  - Хлеб ванильный из рисовой муки
  - Хлеб «Сладкоежка»
  - Хлеб с изюмом «Ваня»
  - Хлеб сливочный с черносливом
  - Хлеб «Оригинальный»
  - Хлеб сдобный с патокой
  - Хлеб сдобный с глазурью
  - Хлеб «Мармеладный»
  - Хлеб ореховый по-французски
  - Хлеб сдобный с маком
  - Хлеб сдобный с изюмом
  - Хлеб солодовый с курагой
  - Хлеб пшеничный с цукатами
  - Хлеб вишневый с миндалем
  - Хлеб лимонный с арахисом
  - Хлеб ванильный с мятой
  - Хлеб с черносливом и корицей
  - Хлеб «Ренессанс»
  - Хлеб лимонный
  - Хлеб пшеничный с фруктовой пастилой
  - Хлеб кукурузный с сахарным сиропом
  - Хлеб клубничный
  - Хлеб кукурузный с медом

- Хлеб сдобный на скорую руку
- Хлеб на сгущенном молоке
- Хлеб с клубничным вареньем
- Хлеб с шоколадной посыпкой
- Хлеб с кунжутом
- Хлеб «Яблочный аромат»
- Хлеб «Апельсиновый аромат»
- Хлеб «Вишенка»
- Хлеб с марципаном
- Хлеб со сметаной
- Хлеб «Сахарный»
- Хлеб с изюмом и орехами
- Хлеб с финиками
- Хлеб сдобный на скорую руку с маком
- Хлеб с курагой
- Хлеб по-французски с орехами
- Хлеб с глазурью из коричневого сахара
- Хлеб с мармеладом по-чешски
- Хлеб ромовый с шоколадной глазурью

- Кексы, бисквиты и другая сладкая выпечка
  - Кекс шоколадный с кешью
  - Бисквит на сметане с черносмородиновым вареньем
  - Бисквит «Шоколадный»
  - Кекс «Остров сокровищ»
  - Бисквит «Ореховый восторг»
  - Бисквит «Детский»
  - Кекс со сгущенным молоком
  - Бисквит «Золотой апельсин»
  - Кекс свекольный
  - Бисквит «Вишневый»
  - Кекс «Воздушный»
  - Кекс из дрожжевого теста
  - Кекс «Юбилейный»
  - Кекс «Саратов»
  - Кекс «Медовое чудо»
  - Кекс «Нежность»
  - Бисквит «Лимонный»
  - Бисквит «Яблоки на снегу»
  - Кекс «Малиновая радость»
  - Бисквит «Блек энд уайт»

- Бисквит «Маленький принц»
- Кекс «Персиковая мечта»
- Кекс «Малахитовая тайна»
- Бисквит «Малиновый»
- Бисквит «Ретро»
- Бисквит «Сливочный»
- Кухен с шоколадной посыпкой
- Кухен с кунжутом
- Ромовая баба с сахарной глазурью

- Пироги
  - Пирог с рисом и рыбой
  - Пирог с мясом
  - Пирог с картофелем и грибами
  - Пирог с капустой
  - Пирог с сухофруктами
- Пицца
  - Пицца «Классическая»
  - Пицца по-неаполитански
  - Пицца «Любительская»
  - Пицца овощная
  - Пицца фруктово-ягодная
- Тесто
  - Тесто для домашней лапши
  - Тесто для вареников
  - Тесто для лаваша
  - Тесто для ромовой бабы
  - Тесто для французского хлеба
  - Тесто для пельменей
  - Тесто для кулича
  - Тесто для оладий
  - Тесто для беляшей
  - Тесто для печенья «Хворост»
  - Тесто для сахарных булочек
  - Тесто для печенья
  - Тесто для тонких лепешек
- Варенье, джемы и конфитюры
  - Варенье из айвы
  - Варенье яблочное
  - Конфитюр малиновый
  - Джем клубничный
  - Варенье из мандаринов
  - Варенье яблочно-грушевое
  - Конфитюр из киви
  - Джем черносмородиновый

- Варенье облепиховое
- Конфитюр из тыквы и яблок
- Джем вишневый

Готовим в хлебопечке. Лучшие рецепты и секреты домашней пекарни

Автор-составитель А. А. Шумов

Введение

Проблема сохранения здоровья – одна из ключевых проблем нашего времени. Сейчас едва ли можно найти человека, который мог бы с уверенностью сказать, что его организм совсем не нуждается в какой бы то ни было помощи.

В связи с этим ведение здорового образа жизни стало предельно актуальным. Но какое значение имеет это понятие, какой смысл скрыт в нем? Конечно, здоровый образ жизни складывается из многих составляющих, и одной из главных можно назвать здоровое питание, поскольку именно качество употребляемой изо дня в день пищи определяет общее самочувствие человека (не только в настоящий момент, но и в будущем).

Здоровое питание – это питание экологически чистыми продуктами, умеренное по калорийности и достаточно разнообразное, полностью удовлетворяющее потребности организма в различных веществах и витаминах. Отказываться от тех или иных пищевых продуктов, следуя моде или примеру популярных персон, неразумно. Но прислушиваться к своему организму, к своим ощущениям от принятия той или иной пищи, просто необходимо. Наблюдение за своим питанием помогает выбрать правильное направление в исследовании собственного организма. Здоровому человеку есть можно все, но в умеренном количестве. Вместе с тем следует избегать кажущегося разнообразия. Например, пельмени, которые были куплены в магазине, колбаса, пицца, блинчики с мясом или фаршированный перец, ветчина или копченая грудинка, мясные консервы, скорее всего, содержат консерванты, красители и другую «химию» и мало чем отличаются по составу друг от друга. Разнообразие в пище должно быть подлинным, в рационе должны присутствовать мясо, рыба, овощи и фрукты, хлеб и крупяные изделия, молочнокислые продукты. Разнообразие рациона заключается не столько в разнообразии блюд, сколько в разнообразии тех продуктов, из которых эти блюда приготовлены.

Кроме того, современный человек употребляет в пищу много сахара и соли, больше, чем требуется, поэтому можно сокращать общую калорийность пищи за счет уменьшения количества сахара. Однако можно оставлять прежнюю калорийность, а вместо сладостей и сахара вводить в меню другие, более полезные продукты, например хлеб. На сегодняшний день, как и в прежние времена, данный продукт питания является непременным атрибутом русского обеденного стола, и качество

хлеба так же, как и качество питьевой воды, имеет большое значение для здоровья, поскольку мы употребляем его в пищу каждый день.

Хлебопечка – дитя технического прогресса

Если не рассматривать историю хлебопечения с древнейших времен, сразу обратившись к периоду за последние 100 лет, можно наблюдать следующую картину: меняются и совершенствуются не только исходные материалы и технологии, но и инструменты, и в быту это наиболее заметные изменения. Например, печь – необходимое «устройство» (в широком смысле – «инструмент») для приготовления хлеба. В начале XX века им была русская печь, затем – газовая духовка, а позже, как ее разновидность, – электрическая духовка. В конце XX – начале XXI века на смену всем этим приспособлениям пришла автоматическая хлебопечка. Причем наблюдается явная их функциональная специализация. Русская печь – универсальное «устройство», предназначенное в первую очередь для обогрева помещения, и только потом – для приготовления пищи и хлебопечения. Кроме того, ее использовали и в качестве многофункциональной сушилки. Газовая плита с духовкой часть функций, по сравнению с русской печью, утратила, обеспечив нам большие удобства для приготовления пищи и громадную экономию ресурсов. Однако для приготовления хлебобулочных изделий в духовке все равно требуется очень много времени.

Совет кулинара

Если вы хотите получить вкусное хлебобулочное изделие, используйте качественные и свежие исходные продукты.

Автоматическая хлебопечка представляет собой еще более специализированное устройство, и благодаря этому она способна свести к минимуму затраты нашего времени. К тому же, что немаловажно, она освобождает нас от знания технологии приготовления хлеба. Мы можем не думать о том, достаточно ли тесто подошло, пора ли его обминать, где на кухне найти теплое место, чтобы тесто хорошо поднялось и не перекисло и т. д. Теперь можно поразмышлять о том, какой хлеб будет наилучшим для нашего здоровья или какой хлеб нам больше всего по вкусу. Мы получаем простор для творчества. В конечном итоге человек всегда стремится избавиться от тяжелых и рутинных процессов, создавая новые приспособления и механизмы и беря на себя только самые общие управленческие функции. Таким образом,

расширяется поле для творчества и самовыражения, хотя заниматься интересным творческим делом удается не всегда. Но это уже другая история… В любом случае у себя на кухне, используя хлебопечку, каждый имеет возможность самовыражения, так как процесс выпекания хлеба позволяет почувствовать радость от создания необходимого и полезного продукта.

На современном рынке существует большой ассортимент хлебопечек, различающихся не только ценой, но и габаритами, наличием доступных программ и режимов, объемом контейнеров, или форм, а также набором дополнительных аксессуаров (мерных ложек и стаканов).

В самом общем виде хлебопечка – это форма с антипригарным покрытием, предназначенная для выпечки хлеба, с мешалкой внутри для замеса теста и электрическим нагревательным элементом, заключенная в пластиковый или металлический корпус с крышкой, на которой расположены смотровое окошко и панель управления. Кроме того, к каждой конкретной модели прилагается подробная инструкция по эксплуатации.

При выборе хлебопечки необходимо подумать в первую очередь о том, какие конкретные задачи по выпеканию хлебобулочных изделий с ее помощью вы хотели бы решить. Хотите ли вы есть свежий хлеб собственного приготовления, не тратя слишком много времени и усилий на выпекание, или же просто желаете экспериментировать, создавать новые рецепты, и у вас есть на это время. В первом случае вам подойдет практически любая хлебопечка, так как всегда можно выбрать стандартную программу выпекания того или иного вида хлеба. Во втором случае понадобится устройство с расширенным набором программ, имеющее множество режимов работы.

Кроме того, следует оценить потребности вашей семьи в количестве и ассортименте хлебобулочных изделий. Большинство хлебопечек имеет в наборе доступных программ функцию выпекания не только хлеба, но и булочек, пиццы, кексов, а также имеется опция задания с помощью таймера времени начала приготовления. Кроме того, хлебопечка может использоваться, например, только для замеса теста или для приготовления джема, варенья, компота. При выпекании хлебобулочных изделий можно задать тип и цвет корочки, добавлять дополнительные ингредиенты, например изюм. В некоторых устройствах имеется функция подогрева хлеба.

Хлебопечки различаются весом и размерами выпекаемого хлеба. Многие модели позволяют выпекать хлеб различного

размера и веса (450 и 680 г), другие же рассчитаны строго на определенный вес, например 900 г.

Совет пекаря

Перед первым использованием хлебопечки форму следует вынуть, тщательно вымыть и высушить.

При выборе хлебопечки важно учитывать габариты, внешний вид и цвет корпуса устройства. Все рассмотренные выше параметры выбора хлебопечки имеют смысл, если вы уже определили сумму, которую можете потратить на покупку. Хлебопечка представляет собой узкоспециализированное устройство, и цена не всегда является показателем качества устройства. Об этом также нужно помнить.

Если вы уже приобрели товар, то распаковав его, первым делом внимательно изучите инструкцию, и все свои последующие действия сверяйте с ней. Хлебопечку следует установить так, чтобы она не только хорошо смотрелась в интерьере кухни, была удобно расположена, но и, самое главное, чтобы выполнялись все необходимые меры безопасности. Поэтому очень важно правильно подобрать для нее место.

Желательно, чтобы хлебопечка находилась вдали от нагревательных приборов и солнечных лучей: это позволит избежать изменений температуры внутри нее. Устанавливать ее в холодном, слабоотапливаемом помещении также не следует, поскольку хлебопечка будет работать с нагрузкой и, как следствие, потреблять больше электроэнергии. Электрический провод от хлебопечки не должен соприкасаться с горячими частями самой хлебопечки и с другими нагревательными приборами, с острыми поверхностями, а также переламываться.

Когда подходящее место выбрано, хлебопечку следует установить на ровной поверхности, чтобы не было наклона. Это обеспечит равномерное перемешивание ингредиентов во время работы устройства.

Большинство хлебопечек имеет несколько программ. Обычно это 5–6 режимов, но их может быть и больше. В любой хлебопечке обязательно есть режим «Основной» (или «Норма»), который предполагает выпекание самого обычного хлеба из муки высшего и первого сорта. Если устройство снабжено диспенсером (специальным контейнером для изюма или измельченных орехов), испечь сдобный хлеб не составит труда.

В некоторых машинах имеется режим «Тесто с изюмом» («Добавление изюма»): хлебопечка подает в нужное время звуковой сигнал, после которого необходимо добавить необходимые ингредиенты. Режим «Быстрый» целесообразно

применять только в том случае, если необходимо испечь хлеб на скорую руку. Изделие получается с более плотным мякишем, но качественным и пригодным для употребления.

Для выпечки хлеба из муки первого и второго сорта, а также зерновой муки используется режим «Зерновой». Одним из преимуществ хлебопечки можно считать наличие режима «Тесто», применение которого значительно облегчает работу на кухне, поскольку самый трудный этап по выпеканию хлеба – замес теста – хозяйка может теперь поручить машине.

Режим «Только выпечка» позволяет печь хлебобулочные изделия из бездрожжевого теста. Кексы и бисквиты, приготовленные с помощью данной программы, получаются просто изумительными.

Современная хлебопечка автоматически выпекает изделие по заданной программе, и нам остается затратить совсем немного времени, чтобы обеспечить правильную работу устройства и получить желаемый результат.

Подготовку хлебопечки к работе необходимо проводить, строго следуя инструкции, после чего нужно подготовить ингредиенты.

Муку и все сыпучие продукты отмеряют или отвешивают по рецепту, жидкости также отмеряют – с помощью мерных стаканов.

Дополнительные ингредиенты, например сухофрукты или овощи, предварительно моют, обсушивают и измельчают или производят другие действия согласно рецепту. Подготовленные ингредиенты закладывают в хлебопечку в порядке, указанном в инструкции, задают режим и программу выпечки. Готовое изделие вынимают и дают ему остыть.

Совет кулинара

В хлебопечку следует сначала загружать жидкие ингредиенты, затем – все остальные. Дрожжи не должны соприкасаться с жидкостью.

Примерная последовательность действий по эксплуатации хлебопечки:

1) открыть крышку и достать форму;

2) надеть мешалку (лопасть) на вал (стержень), расположенный на дне контейнера (формы, чаши);

3) установить форму в хлебопечку;

4) загрузить в форму ингредиенты строго в том порядке, который указан в инструкции к устройству;

5) закрыть крышку, включить хлебопечку в сеть. Выбрать нужную программу. Во время работы устройство подает звуковой сигнал, оповещая кулинара о начале нового режима;

6) готовый хлеб вынуть из формы, перевернув ее вверх дном. При необходимости форму слегка потрясти или воспользоваться деревянной лопаткой (в том случае, если мешалка застряла в хлебе);

7) выключить хлебопечку. Перед следующим использованием дать машине остыть.

В самом общем виде хлеб в своем составе имеет муку, воду, дрожжи, соль. Качество хлеба определяется качеством исходных продуктов, в первую очередь муки и воды. Немаловажное значение имеет и технология приготовления. Если вы выпекаете хлеб сами, то знаете, какие продукты и какого качества в него заложили, т. е. вам точно известен уровень качества получившегося хлеба. Внешний вид хлеба, бесспорно, имеет значение, но оно не настолько велико, чтобы применять химические разрыхлители и улучшители теста. Идеальным вариантом будет разумное использование компонентов. В таком случае вы, скорее всего, возьмете другую муку, свежие дрожжи, уменьшите количество соли, убавите или добавите воды, измените технологию приготовления теста: определите температуру выпекания, время расстойки и т. д. В общем, будете экспериментировать, пока не добьетесь нужного результата. А если представить, что вы владелец пекарни, и у вас целая тонна муки, которая оказалась не того качества, которое ожидалось. Что делать в такой ситуации? Об этом стоит подумать. Это ведь не один килограмм муки, который вас не устроил по качеству и который вы можете использовать в домашних условиях для приготовления других блюд. Хлеб, который выпекается на продажу, во что бы то ни стало, должен иметь привлекательный внешний вид, иначе его никто не купит. Его цена также практически не отличается от цены хлеба других производителей по той же причине. Выпекать очень качественный и вкусный хлеб на продажу невыгодно, поэтому задуматься о домашнем приготовлении хлеба тем, кто заботиться о своем здоровье и здоровье своих близких, стоит.

Основными ингредиентами хлеба и хлебобулочных изделий являются мука и дрожжи. Пшеничная мука может быть следующих сортов: «экстра», высшего, первого, второго и обойная. Мука сорта «экстра» используется для приготовления хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий высшего качества. Она практически не имеет примесей и содержит очень мало минеральных веществ. Мука высшего сорта также практически не содержит примесей, имеет большое содержание крахмала и низкое, но несколько большее, чем в сорте «экстра», содержание минеральных веществ. Тесто из такой муки хорошо поднимается,

готовому хлебу и хлебобулочным изделиям она дает прекрасный вкус и приятный цвет.

Совет пекаря

Перед приготовлением любых хлебобулочных изделий муку лучше просеять: комочки разбиваются, мука насыщается воздухом, что способствует лучшему и более быстрому подъему теста.

Мука первого сорта содержит больше минеральных веществ и белка, чем мука высшего сорта, а также очень небольшое количество клетчатки. Содержание крахмала в ней меньше, чем в муке высшего сорта, поэтому тесто из такой муки подходит немного хуже и имеет небольшой сероватый оттенок, но хлеб и хлебобулочные изделия из нее получаются прекрасные.

Мука второго сорта содержит еще больше клетчатки и минеральных веществ, но меньше крахмала, имеет более грубый помол и серовато-желтый оттенок, тесто из нее поднимается хуже, чем из муки первого сорта. В основном из такой муки приготавливают хлеб и некоторые кондитерские изделия (пряники и печенье). Обойная мука имеет практически такой же состав, что и зерна пшеницы, она более грубого помола, чем мука второго сорта, и используется для выпекания столовых сортов хлеба.

Ржаная мука бывает сеяной, обдирной и обойной. Наиболее высокосортная – сеяная. Она содержит много крахмала, мало белка, немного минеральных веществ, имеет тонкий помол. Обдирная мука отличается более крупными частицами, большим количеством клетчатки, минеральных веществ и белка и, по сравнению с сеяной, меньшим количеством крахмала. Обойная мука имеет практически такой же состав, что и зерно ржи, и более грубый помол, чем обдирная.

Ржаная мука используется для приготовления ржаного и ржано-пшеничного хлеба, а также некоторых кондитерских изделий. Мука из других злаковых культур (овса, кукурузы, ячменя, риса и т. д.) используется в небольших количествах.

Для приготовления пшеничного и ржано-пшеничного хлеба и других изделий из теста используются дрожжи. Существует несколько видов дрожжей: прессованные, сухие и быстродействующие. Прессованные дрожжи перед использованием растворяют в небольшом количестве теплой воды, сухие – заливают теплой водой, размешивают и оставляют на некоторое время для набухания. Быстродействующие дрожжи можно даже не растворять, а просто насыпать в углубление в муке. Тесто для ржано-пшеничного хлеба готовиться на дрожжах.

Обычно для выпекания изделий в хлебопечке используются сухие быстродействующие дрожжи, которые значительно ускоряют процесс получения дрожжевого теста. Например, для приготовления ржаного хлеба по традиции всегда готовилась закваска из ржаной муки, которую наши предки делали самостоятельно. Весь процесс получения ее занимал не меньше пяти дней. Вот рецепт такой закваски. Размешать 100 г муки в 150 мл воды и оставить эту смесь при комнатной температуре на сутки. На следующий день подсыпать 50 г муки и добавить 50 мл воды, тщательно размешать и снова оставить на сутки. Затем подсыпать муки, долить воды, размешать и оставить на сутки еще раз. На четвертый день повторить те же действия. На пятый день закваску можно использовать, взяв половину получившегося объема. В оставшуюся половину нужно добавить 100 г ржаного теста и перемешать. Хранить закваску в прохладном месте, недолго, каждый раз при использовании добавляя новые порции ржаного теста. Если закваску использовали периодически, она со временем становилась лучше, т. е. действовала быстрее.

Аналогичную закваску делали и на хмеле, но данный процесс был еще более сложным. После приготовления закваски требовалось время для замешивания и подъема теста (примерно 12 часов), только после этого можно было печь хлеб. Дрожжи, изготовленные современным промышленным способом, освободили нас от длительного и рутинного процесса приготовления закваски, избавили от хлопот по ее хранению и значительно сократили время подъема теста.

Совет пекаря

Если у вас нет сухих быстродействующих дрожжей, можно использовать прессованные, предварительно разведенные с сахаром небольшим количеством воды. В таком случае хлеб следует выпекать в хлебопечке сразу, поскольку отложить выпечку будет невозможно.

Итак, рассмотрев основные принципы работы хлебопечки и перечислив свойства ингредиентов, скажем несколько слов о дополнительном оборудовании.

Хорошо, если у вас есть кухонные весы (в случае отсутствия таковых, встроенных в хлебопечку). Для того чтобы выпекать качественный хлеб и хлебобулочные изделия, необходимо знать точный вес и объем ингредиентов, поэтому наличие двух мерных ложек на 5 и 10 мл, а также мерного стакана с делениями по 50 мл просто необходимо.

Чтобы вынимать готовый хлеб из хлебопечки понадобятся две стеганые рукавицы. Кроме того, заранее следует приобрести

небольшое сито для просеивания муки, две скалки – толстую короткую и тонкую длинную, деревянную доску для готового хлеба и булок (или металлическую решетку, специально предназначенную для выпечки), а также два полотенца из хлопчатобумажной или льняной ткани, чтобы накрывать готовый хлеб. Сухофрукты, орехи, специи и приправы, сахар, муку лучше хранить в стеклянной, керамической или эмалированной посуде с плотно закрывающимися крышками.

В завершение отметим, что перед покупкой чудо-машины нужно хорошо подумать и решить, будете ли вы ею пользоваться, ведь приготовление хлеба и выпечки все-таки требует затрат времени, внимания и сил. Изделие, приготовленное с помощью хлебопечки, конечно, вкуснее, чем купленное в магазине, но по стоимости выходит немного дороже.

Однако хлеб, испеченный в домашних условиях, безусловно, качественнее. Хлебопечка дает возможность выпекать хлеб для здорового и рационального питания, и если вы любите готовить для своих близких и друзей, такая машина, вне всякого сомнения, будет незаменимой помощницей на вашей кухне.

Рецепты

Хлеб

Хлеб пшеничный с отрубями

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 0,5 стакана отрубей, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 400 мл воды и оливковое масло, всыпать муку, добавить отруби. В разные углы формы положить соль и сахар. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб из муки второго сорта на скорую руку

Ингредиенты

580 г муки второго сорта, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 300 мл воды и оливковое масло, добавить муку. Соль и сахар положить в разные углы формы. Сделав в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной на молоке

Ингредиенты

500 г ржаной муки, 250 мл молока, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 50 мл воды и молоко, всыпать муку. Маргарин, сахар и соль положить в разные углы формы. В муке

сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб отрубной

Ингредиенты

250 г отрубной муки, 150 г муки первого сорта, 100 мл молока, 1 столовая ложка оливкового масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму влить 300 мл воды, добавить оливковое масло, молоко, всыпать муку. В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить в него дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный с кунжутом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 столовая ложка семян кунжута, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 3 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму влить 250 мл воды, добавить муку, семена кунжута. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб отрубной со сметаной

Ингредиенты

350 г отрубной муки, 100 г муки первого сорта, 1 яйцо, 50 г сметаны, 3 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Взбить яйцо в миске венчиком, после чего добавить сметану и влить столько воды, чтобы получилось 250 мл жидкости. Все тщательно перемешать и перелить в форму. Всыпать муку. В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль, сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб гречневый

Ингредиенты

350 г муки второго сорта, 150 г вареной гречневой крупы, 3 столовые ложки молока, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить молоко. Положить муку и гречневую крупу. В разные углы формы поместить сливочное масло, сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшенично-овсяный

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г овсяной муки, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и 50 мл столовые ложки воды, добавить оливковое масло, яйцо, муку. Положить в разные углы формы сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

При выпекании хлеба количество соли, которая закладывается вместе с другими ингредиентами, должно быть умеренным, излишек соли препятствует подъему теста, однако ее полное отсутствие ухудшает вкус и структуру хлеба.

Хлеб рисовый с золотистой корочкой

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г отварного риса, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка оливкового масла, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить яйцо, оливковое масло. Всыпать муку, добавить рис. Положить в разные углы формы сливочное масло, сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб из обойной муки

Ингредиенты

350 г обойной муки, 150 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды и оливковое масло. Добавить муку. Положить в разные углы формы соль и сахар. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: темная. Готовый хлеб остудить.

Хлеб соленый из кукурузной муки

Ингредиенты

350 г кукурузной муки, 150 г пшеничной муки второго сорта, 2 столовые ложки кукурузного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 3 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить масло, муку. В разные углы формы положить соль и сахар. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшенный с зеленым луком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сваренной на воде пшенной каши, 100 мл молока, 2 столовые ложки кукурузного масла, 1 пучок зеленого лука, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Лук вымыть, обсушить, крупно нарубить.

Влить в форму 150 мл воды, молоко и кукурузное масло. Положить муку, кашу, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать зеленым луком. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

В том случае, если мешалка застряла в хлебе, перед закладкой в хлебопечку ингредиентов эту деталь можно слегка смазать растительным маслом.

Хлеб пшеничный на сливках

Ингредиенты

380 г пшеничной муки высшего сорта, 120 г кукурузной муки, 100 мл сливок, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 150 мл воды, сливки и оливковое масло. Положить муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Домашний»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г обойной муки, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного маргарина, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 300 мл воды. Добавить муку и сухое молоко. Положить соль, сахар и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, сверху вдоль буханки выполнить разрез. Готовый хлеб остудить.

Хлеб диетический с тыквенными семечками

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г отрубной муки, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 столовые ложки очищенных и слегка обжаренных семян подсолнечника, 2 столовые ложки очищенных и измельченных тыквенных семечек, 2 столовые ложки дробленого миндаля, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить масло. Всыпать муку, добавить орехи и семена подсолнечника. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать тыквенными семечками. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Украинский особый»

Ингредиенты

350 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки семян укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить масло. Всыпать муку, положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать семенами укропа. Готовый хлеб остудить.

Хлеб из зерновой муки с паприкой

Ингредиенты

500 г зерновой коричневой муки, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка паприки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды и подсолнечное масло. Всыпать муку, положить соль, сахар и паприку в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

В хлебном тесте молока должно быть не больше половины всей жидкости, тогда тесто будет лучше подходить.

Хлеб зерновой на пахте с солодом

Ингредиенты

350 г зерновой коричневой муки, 150 г солодовой муки, 250 мл пахты, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму пахту. Всыпать муку, положить сливочное масло, соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной с тмином

Ингредиенты

250 г ржаной муки, 400 г пшеничной муки первого сорта, 1 столовая ложка оливкового масла, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки тмина, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 380 мл воды, оливковое масло. Всыпать муку, сухое молоко и тмин. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб морковный

Ингредиенты

600 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г морковного пюре, 4 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки простокваши, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Всыпать муку, добавить морковное пюре и простоквашу. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб картофельный с отрубями

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г отрубной муки, 250 г картофельного пюре, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сахара, 2 столовые ложки отрубей, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 400 мл воды и растительное масло. Всыпать муку, добавить картофельное пюре, отруби и сметану. Положить соль и сахар в разные углы формы.

В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб картофельный с тмином

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г ржаной муки, 100 г пшеничной муки второго сорта, 200 г картофельного пюре, 4 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 столовые ложки сметаны, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка тмина, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 400 мл воды и подсолнечное масло. Всыпать муку, добавить картофельное пюре и сметану. Положить соль, сахар и тмин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб картофельный с семенами укропа и грецкими орехами

Ингредиенты

600 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г картофельного пюре, 4 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки семян укропа, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 400 мл воды. Всыпать муку, добавить картофельное пюре, сливочное масло и сухое молоко. Положить соль, семена укропа, орехи и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Для того чтобы хлеб получился с хрустящей корочкой, используйте режим хлебопечки «Французский хлеб», а также выберите темный цвет корочки.

Хлеб свекольный с изюмом и черносливом

Ингредиенты

650 г пшеничной муки высшего сорта, 250 г свекольного пюре, 50 г мелко нарезанного чернослива, 50 г изюма, 3 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сухого молока, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 450 мл воды и оливковое масло. Всыпать муку, добавить свекольное пюре и сухое молоко. Добавить чернослив, предварительно промытый и обсушенный изюм, соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия молоком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб тыквенно-яблочный на молоке

Ингредиенты

700 г пшеничной муки высшего сорта, 350 мл молока, 100 г тыквенного пюре, 100 г яблочного пюре, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 столовая ложка цукатов, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и оливковое масло. Всыпать муку, добавить тыквенное и яблочное пюре, сухое молоко. Положить цукаты, соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Общее количество жидкости для получения дрожжевого теста из пшеничной муки может составлять примерно 0,65 от массы муки и сухих ингредиентов.

Хлеб овсяный с медом на молоке

Ингредиенты

150 г овсяной муки, 350 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г обойной муки, 2 столовые ложки гречишного меда, 200 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 100 мл воды и мед. Всыпать муку. Положить соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшенично-овсяный с черносливом

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г овсяной муки среднего помола, 50 г обойной муки, 80 г чернослива, 200 мл обезжиренного кефира, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму кефир и 50 мл воды. Всыпать муку. Положить соль, сливочное масло, предварительно промытый и мелко нарезанный чернослив в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб овсяный с орехами

Ингредиенты

150 г овсяной муки среднего помола, 250 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г отрубей, 2 столовые ложки измельченных ядер грецких орехов, 200 мл молока, 50 мл вишневого сиропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, добавить сироп, тщательно перемешать. Всыпать муку. Положить соль, орехи и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб кукурузный

Ингредиенты

150 г кукурузной муки, 350 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

С помощью венчика слегка взбить яйцо в миске. Влить в форму 250 мл воды. Перелить содержимое миски в форму, добавить подсолнечное масло. Всыпать муку. Добавить соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Яичный белок взбивается лучше, если его предварительно охладить и добавить к нему немного лимонного сока.

Хлеб «Деревенский»

Ингредиенты

350 г пшеничной муки первого сорта, 50 г пшеничных отрубей, 3 столовые ложки измельченных ядер фундука, 1 столовая ложка мака, 2 столовые ложки кунжута, 1 столовая ложка очищенных и обжаренных семян подсолнечника, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки коричневого сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды и подсолнечное масло. Всыпать в форму муку, добавить отруби, 2 столовые ложки фундука, мак, кунжут, семена подсолнечника. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать оставшимся фундуком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной по-фински на скорую руку

Ингредиенты

100 г ржаной муки, 350 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка тмина, 2 чайные ложки сливочного масла, 2 столовые ложки патоки, 3 столовые ложки биокефира, 1 чайная ложка соли, 0,25 чайной ложки пищевой соды.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды и патоку. Всыпать муку, добавить кефир. Положить соль, соду и сливочное масло в разные углы формы. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать тмином. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с изюмом и овсяными хлопьями

Ингредиенты

250 г пшеничной муки высшего сорта, 180 г отрубной муки, 50 г овсяных хлопьев, 3 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки патоки, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды. Всыпать муку, добавить овсяные хлопья, предварительно промытый и обсушенный изюм. Соль и сливочное масло положить в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб смазать патокой и охладить.

Совет пекаря

Чтобы мука не прогоркла, ее следует хранить в прохладном и хорошо проветриваемом помещении.

Хлеб из обойной муки с арахисом

Ингредиенты

350 г обойной муки, 150 г пшеничной муки первого сорта, 100 г измельченного и слегка обжаренного арахиса, 2 столовые ложки коричневого сахара, 3 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 300 мл воды и растительное масло. Всыпать муку, добавить арахис. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, затем выполнить поперечные надрезы. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пряный с чесноком и хреном

Ингредиенты

450 г обойной муки, 50 г пшеничной муки второго сорта, 1 столовая ложка тертого хрена, 1 столовая ложка тертого чеснока, 1 столовая ложка измельченной зелени петрушки, 2 столовые ложки семян укропа, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды. Всыпать муку, добавить хрен, чеснок, зелень петрушки, семена укропа. Положить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Чтобы корочка хлеба из пшеничной муки первого сорта была более поджаристой, а мякиш – более пышным, в тесто можно добавить немного сухого или жидкого молока. В последнем случае количество жидкости следует, соответственно, убавить.

Хлеб с оливками по-итальянски

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г нарезанных кольцами оливок, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды и оливковое масло. Всыпать муку. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой и аккуратно прижать сверху часть оливок. Готовый хлеб охладить и подать к столу с оставшимися оливками.

Хлеб горчичный на квасе

Ингредиенты

450 г пшеничной муки первого сорта, 100 г обойной муки, 300 мл кваса, 1 столовая ложка горчичного порошка, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму квас, всыпать муку. Положить соль, сливочное масло и горчичный порошок в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и сделать диагональные надрезы. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с зирой

Ингредиенты

550 г пшеничной муки высшего сорта, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка зиры, 2 чайные ложки сахара, 1 столовая ложка измельченного красного лука, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 300 мл воды и оливковое масло. Всыпать муку, добавить зиру. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. В середине замешивания теста добавить лук. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с сушеными яблоками

Ингредиенты

500 г пшеничной муки первого сорта, 50 г сушеных яблок, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 яичных желтка, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Сухофрукты промыть, залить 300 мл кипятка, довести до кипения.

Оставить яблоки в отваре на 1 час, затем отвар слить, сухофрукты мелко нарезать.

Влить в форму отвар и слегка взбитые яичные желтки. Всыпать муку, добавить яблоки. Положить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб диетический

Ингредиенты

350 г ржаной муки, 150 г пшеничной муки первого сорта, 50 г овсяной муки, 50 мл молока, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 3 столовые ложки подсолнечного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 250 мл воды и подсолнечное масло, всыпать муку. Положить в разные углы формы соль и сахар. В муке сделать углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный на молоке с кешью

Ингредиенты

550 г пшеничной муки высшего сорта, 300 мл молока, 50 г измельченного кешью, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму, всыпать муку, добавить кешью. В разные углы формы положить сливочное масло, соль и сахар. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный с кунжутом и маком

Ингредиенты

600 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки мака, 1 чайная ложка кунжута, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Взбить яйцо в миске венчиком. Влить столько воды, чтобы получилось 300 мл жидкости. Все тщательно перемешать и перелить в форму. Добавить растительное масло, всыпать муку. В разные углы формы положить сахар, соль и сухое молоко, сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания смочить поверхность изделия водой, затем посыпать маком и кунжутом. Готовый хлеб остудить.

Хлеб гречневый с паприкой

Ингредиенты

350 г гречневой муки, 250 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка паприки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Взбить яйцо в миске с помощью венчика и влить столько воды, чтобы получилось 300 мл жидкости. Все тщательно перемешать и перелить в форму. Всыпать муку, добавить паприку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль, сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания смочить поверхность изделия водой, посыпать паприкой. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Для того чтобы хлеб в хлебопечке получился средней плотности, не слишком рыхлым, убавьте количество жидкости, указанное в рецепте, на 10–30 мл. Количество дрожжей также уменьшите на 0,5 чайной ложки.

Хлеб ржано-пшеничный по-деревенски

Ингредиенты

150 г ржаной муки, 350 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка очищенных тыквенных семечек, 1 чайная ложка патоки, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить яйцо, патоку. Всыпать муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сухое молоко, тыквенные семечки, сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Армейский»

Ингредиенты

380 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г вареной пшеничной крупы, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, оливковое масло. Добавить 2 столовые ложки воды, яйцо. Положить муку и крупу.

В разные углы формы положить сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб перловый с отрубями и тмином

Ингредиенты

280 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г отрубей, 100 г вареной перловой крупы, 1 яйцо, 2 столовые ложки сухих сливок, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки тмина, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 280 мл воды и добавить яйцо. Всыпать муку, добавить отруби, крупу, тмин и сухие сливки.

В разные углы формы положить сахар и соль, сливочное масло. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с кокосовой стружкой

Ингредиенты

480 г пшеничной муки высшего сорта, 300 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 5 столовых ложек кокосовой стружки, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и растительное масло. Всыпать муку. В разные углы формы положить сахар, кокосовую стружку (3 столовые ложки) и соль. В середине муки сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать оставшейся кокосовой стружкой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб овсяный с базиликом

Ингредиенты

280 г овсяной муки, 200 г пшеничной муки первого сорта, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка измельченного базилика, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды. Всыпать муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста добавить базилик. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной с горчицей

Ингредиенты

250 г пшеничной муки высшего сорта, 230 г ржаной муки, 150 мл молока, 2 столовые ложки горчичного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки горчицы, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 100 мл воды, молоко и горчичное масло. Всыпать муку, положить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, смазать горчицей. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Чтобы хлебопечка хорошо промешивала тесто, ее нужно установить на ровной поверхности без наклона.

Хлеб кукурузный с ароматом укропа

Ингредиенты

250 г пшеничной муки второго сорта, 230 г кукурузной муки, 50 мл молока, 4 столовые ложки отвара из семян укропа, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка сахара, 1 столовая ложка измельченного сушеного укропа, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 230 мл воды, молоко, отвар и растительное масло. Всыпать муку, добавить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать укропом. Готовый хлеб остудить.

Хлеб рисовый с маком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г отварного риса, 80 г фруктового повидла, 100 мл молока, 3 чайные ложки мака, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 280 мл воды и молоко. Всыпать муку, добавить рис, мак и повидло, положить соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление и добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с айвой

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г рисовой муки, 100 мл молока, 50 г натертой на крупной терке айвы, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 180 мл воды и молоко. Всыпать муку, добавить соль, айву и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

> **Совет кулинара**
>
> *После того как изделие из теста испеклось, его необходимо сразу же вынуть из формы хлебопечки, иначе края хлеба могут опуститься, а нижняя часть – стать мокрой.*

Хлеб пшенично-льняной

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г льняной муки, 250 мл молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко. Всыпать муку, положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с пророщенной пшеницей

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 80 г пророщенной

пшеницы, 2 столовые ложки сухого молока, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 260 мл воды. Всыпать муку, добавить сухое молоко и пророщенную пшеницу. Положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб соевый с сыром

Ингредиенты

380 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г соевой муки, 50 г натертого на крупной терке сыра, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 230 мл воды. Всыпать муку, положить соль, сахар, сыр и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб из бездрожжевого теста

Ингредиенты

380 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г муки грубого помола, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки пищевого разрыхлителя, 300 мл кефира, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму кефир и оливковое масло. Всыпать муку, положить соль, сахар и разрыхлитель в разные углы формы.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный с кориандром

Ингредиенты

350 г пшеничной муки второго сорта, 200 г пшеничной муки высшего сорта, 300 мл простокваши, 1 столовая ложка сахара, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка молотого кориандра, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму простоквашу. Всыпать муку, положить соль, сахар, кориандр и сливочное масло в разные углы формы.

В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Зерновой хлеб», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Мешалку и вал хлебопечки необходимо мыть после каждого ее использования, чтобы на них не образовывалось корочки.

Хлеб солодовый с тофу и миндалем

Ингредиенты

380 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки солодового экстракта, 2 столовые ложки измельченных ядер миндаля, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки темной патоки, 100 г тертого тофу, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 200 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Всыпать муку. Добавить соль, миндаль, тофу и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной с брынзой и паприкой

Ингредиенты

480 г ржаной муки, 220 мл молока, 3 столовые ложки сливочного масла, 70 г натертой на крупной терке брынзы, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка паприки, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, всыпать муку. Положить соль, паприку и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания добавить брынзу. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной на молоке

Ингредиенты

100 г ржаной муки, 380 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка оливкового масла, 100 мл молока, 2 столовые ложки солодового экстракта, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 150 мл воды, молоко, солодовый экстракт и оливковое масло. Всыпать муку, положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб овсяный с сушеной зеленью

Ингредиенты

200 г овсяной муки, 280 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 2 столовые ложки измельченной сушеной зелени, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды. Всыпать муку, сухое молоко и зелень. Добавить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб чесночный

Ингредиенты

280 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г картофельного

пюре, 4 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка измельченного чеснока, 1 чайная ложка горчичного порошка, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 240 мл воды и оливковое масло. Всыпать муку, добавить картофельное пюре, сухое молоко. Добавить чеснок, соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста добавить горчичный порошок. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Перед тем как нарезать готовое хлебобулочное изделие, необходимо дождаться его полного остывания. Для этого следует поместить его на металлическую решетку или деревянную доску и накрыть хлопчатобумажной салфеткой.

Хлеб кукурузно-отрубной

Ингредиенты

280 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г кукурузных хлопьев быстрого приготовления, 100 г обойной муки, 3 столовые ложки растительного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка сахара, 2 столовые ложки отрубей, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 240 мл воды, растительное масло. Всыпать муку, кукурузные хлопья и сухое молоко. Добавить соль, сахар и отруби в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб «Душистый»

Ингредиенты

480 г пшеничной муки высшего сорта, 50 мл молока, 2

столовые ложки манной крупы, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и 200 мл воды. Всыпать муку, манную крупу, добавить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить, посыпать сахарной пудрой.

Хлеб пшеничный по-русски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 3 чайные ложки сливочного масла, 1 чайная ложка дрожжей, 1 яйцо, 1 чайная ложка кунжута, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды и слегка взбитое яйцо. Всыпать муку, добавить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать кунжутом. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный с маком

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 150 мл молока, 1 столовая ложка нерафинированного подсолнечного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 яйцо, 2 чайные ложки мака, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 100 мл воды, слегка взбитое яйцо и подсолнечное масло. Всыпать муку, добавить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать маком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный с аджикой

Ингредиенты

480 г пшеничной муки высшего сорта, 2 чайные ложки быстродействующих дрожжей, 1 столовая ложка молока, 1 измельченная луковица, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка сухой аджики, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 250 мл воды. Всыпать муку, добавить соль, аджику и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста сделать в изделии проколы ножом, положить в них лук. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшенично-ячменный

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г ячменной каши, 250 мл молока, 1 столовая ложка сливочного маргарина, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, всыпать муку, добавить ячменную кашу. Положить соль, сахар и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Если хранить пшеничный и ржаной хлеб раздельно, он дольше не будет черстветь.

Хлеб ананасовый

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г отрубной муки, 50 г нарезанных маринованных ананасов, 100 мл молока, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и 150 мл воды. Всыпать муку, добавить соль, сахар, ананасы и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Домашний»

Ингредиенты

250 г обойной муки, 250 г пшеничной муки первого сорта, 4 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка тмина, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка семян аниса, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, подсолнечное масло, слегка взбитое яйцо. Всыпать муку, добавить соль, сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста добавить семена аниса. Смочить поверхность изделия водой, посыпать тмином. Готовый хлеб остудить.

Хлеб из манной крупы

Ингредиенты

400 г манной крупы, 100 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яичный желток, 1 чайная ложка топленого масла, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Слегка взбить яичный желток в миске с помощью венчика, влить столько воды, чтобы получилось 250 мл жидкости. Перелить в форму, добавить оливковое масло. Всыпать манную крупу и муку. Добавить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия топленым маслом. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Для приготовления дрожжевого теста лучше всего использовать сырую водопроводную воду умеренной жесткости. Вода повышенной жесткости замедляет процесс брожения, чрезмерно мягкая вода также препятствует брожению и ухудшает вкус уже готового изделия. Поэтому лучше не использовать для приготовления теста бутилированную воду и водопроводную с высоким содержанием солей и других примесей. Оптимальным вариантом будет хорошая водопроводная вода или вода, пропущенная через фильтр.

Хлеб ржаной с иссопом

Ингредиенты

150 г ржаной муки, 300 г пшеничной муки высшего сорта, 1 чайная ложка сушеного иссопа, 2 чайные ложки сливочного маргарина, 2 столовые ложки черной патоки, 1 столовая ложка сухих сливок, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 230 мл воды и патоку. Всыпать муку, положить сухие сливки, иссоп. Добавить соль, сахар и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с грецкими орехами и черносливом

Ингредиенты

300 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г отрубной муки, 50 г измельченных ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки кукурузного масла, 4 столовые ложки измельченного чернослива, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить кукурузное масло. Всыпать муку, добавить орехи (30 г). Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста добавить чернослив, смочить поверхность изделия водой, сделать поперечные надрезы и насыпать в них оставшиеся орехи. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ржаной с кунжутом

Ингредиенты

150 г ржаной муки, 450 г пшеничной муки первого сорта, 1 столовая ложка нерафинированного подсолнечного масла, 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка кунжута, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 350 мл воды, подсолнечное масло. Всыпать муку, добавить сухое молоко и кунжут. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Сдобный и сладкий хлеб

Хлеб сдобный с медом

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сахара, 1 яйцо, 1 яичный желток, 150 мл молока, 2 столовые ложки жидкого меда, 2 столовые ложки растительного масла, 2 чайные ложки быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Растереть яйцо с сахаром и солью, поместить в форму, добавить молоко, мед и растительное масло. Всыпать муку, сделать в ней углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым желтком. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Для придания сладкому хлебу того или иного фруктового аромата часть воды можно заменить соком ягод или фруктов.

Хлеб сдобный на скорую руку с маком

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сахара, 150 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки оливкового масла, 2 столовые ложки мака, 2 чайные ложки быстродействующих дрожжей, соль по вкусу.

Способ приготовления

Растереть яйцо с сахаром и солью, поместить в форму, добавить молоко и оливковое масло. Всыпать муку, сделать в ней углубление и положить дрожжи. Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия сливками и посыпать маком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб сдобный с вареным сгущенным молоком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г вареного сгущенного молока, 3 яйца, 3 чайные ложки быстродействующих дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Растереть яйца с сахаром и солью, поместить в форму, добавить молоко. Всыпать муку, добавить сгущенное молоко и маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб сдобный с джемом

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сливочного маргарина, 75 г сахара, 100 мл молока, 100 г густого джема (клубничного, вишневого, абрикосового или черносмородинового), 3 яйца, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Растереть яйца с сахаром и солью, поместить в форму, добавить молоко.

Всыпать муку, добавить маргарин. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста добавить джем. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб «Яблочный»

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 120 г сливочного масла, 100 мл молока, 100 г яблочного повидла, густого варенья или джема, 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 100 мл воды и молоко. Всыпать муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить повидло или варенье (джем), после окончания замешивания смазать поверхность изделия взбитым желтком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Апельсиновый»

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 120 г сливочного масла, 100 г апельсинового джема, 100 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливок, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 100 мл воды и молоко. Всыпать муку, добавить сахар, сливочное масло, соль в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить джем, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия взбитыми сливками. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Вишневый»

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сливочного масла, 100 г цукатов из вишни, 100 мл молока, 100 г вареного сгущенного молока, 2 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 100 мл воды и молоко. Всыпать муку, добавить ванильный сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить цукаты и сгущенное молоко. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с орехами

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 300 г сливочного масла, 100 г дробленых ядер грецких орехов, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления

Растертое с сахаром яйцо влить в форму, добавить 100 мл воды. Всыпать муку, добавить орехи и сливочное масло, положив их в разные углы формы. Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб сдобный «Забава»

Ингредиенты

300 г пшеничной муки высшего сорта, 100 мл молока, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 3 чайные ложки дрожжей, 0,5 чайной ложки соли, 50 г сахарной пудры.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Всыпать муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить, поверхность слегка смазать водой и обсыпать сахарной пудрой, дать изделию подсохнуть.

Хлеб медовый на молоке

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г ржаной муки, 250 мл молока, 2 столовые ложки гречишного меда, 2 столовые ложки сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, добавить мед, муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ванильный из рисовой муки

Ингредиенты

450 г рисовой муки, 250 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 1 пакетик ванильного сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, добавить муку. Положить в разные углы формы сливочное масло, сахар, соль и ванильный сахар. В середине муки сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Сладкоежка»

Ингредиенты

380 г пшеничной муки высшего сорта, 100 мл молока, 200 г сахара, 50 г сахарной пудры, 200 г растопленного сливочного масла, 3 яичных желтка, 1 столовая ложка сухих быстродействующих дрожжей, 100 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, масло и слегка взбитые желтки. Всыпать муку, добавить сахар, ванильный сахар и соль, положив их в разные углы формы. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Для того чтобы в хлебобулочном изделии не образовывалось пустот, перед тем как добавить изюм, чернослив или курагу в тесто, тщательно обваляйте сухофрукты в муке.

Хлеб с изюмом «Ваня»

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 100 мл молока, 150 г сахара, 200 г сливочного масла, 2 яйца, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 70 г изюма без косточек, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить изюм. Готовый хлеб остудить.

Хлеб сливочный с черносливом

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 200 мл жидких сливок, 100 г сливочного маргарина, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 100 г сахара, 100 г чернослива без косточек, 1 яичный желток, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму сливки. Всыпать муку, добавить сахар, соль и маргарин, разложив их в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить чернослив, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Оригинальный»

Ингредиенты

300 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г овсяной муки, 300 мл молока, 200 г сливочного маргарина, 2 яйца, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 150 г сахара, 200 г фиников без косточек, 1 чайная ложка измельченного сушеного укропа, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

В форму влить молоко и предварительно взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, соль, укроп, цедру и маргарин в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить финики. Готовый хлеб остудить.

Хлеб сдобный с патокой

Ингредиенты

450 г пшеничной муки, 250 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки простокваши, 3 чайные ложки сахара, 3 столовые ложки патоки, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Взбить яйцо в миске венчиком, влить молоко, добавить простоквашу, патоку, все тщательно перемешать, после чего перелить в форму. Добавить оливковое масло, муку. В разные углы формы положить сахар и соль, сделать в муке углубление, положить в него дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Для того чтобы орехи приобрели приятный вкус, их следует слегка прокалить на сковороде.

Хлеб сдобный с глазурью

Ингредиенты

Для теста: 350 г муки, 100 мл молока, 180 г сливочного масла, 50 г сахара, 1 чайная ложка пекарского порошка, 2 яйца, 0,5 чайной ложки соли.

Для глазури: 1 яичный желток, 2 столовые ложки сахара, 1

чайная ложка какао.

Способ приготовления

В форму влить молоко, слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, сливочное масло и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление, добавить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия взбитой смесью желтка, какао и сахара. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Мармеладный»

Ингредиенты

450 г муки, 50 г сливочного масла, 50 мл молока, 80 г сахара, 2 яйца, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 100 г мелко нарезанного мармелада, 3 столовые ложки сахарной пудры, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

В форму влить молоко, 150 мл воды и предварительно взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар и соль, масло в разные углы формы. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания добавить мармелад, а после окончательного замешивания поверхность изделия посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ореховый по-французски

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г измельченных ядер фундука, 100 мл молока, 50 г сахарной пудры, 100 г сахара, 100 г сливочного масла, 3 яичных желтка, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 50 г сметаны, 1 чайная ложка ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 2 слегка взбитых яичных желтка. Всыпать муку, положить сахар, соль и масло в разные углы формы. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания добавить орехи. После окончательного замешивания смазать поверхность изделия оставшимся желтком,

взбитым со сметаной и ванильным сахаром, затем посыпать орехами. Готовый хлеб охладить, посыпать сахарной пудрой.

Хлеб сдобный с маком

Ингредиенты

480 г пшеничной муки, 80 мл жидкого меда, 2 чайные ложки лимонного сока, 4 столовые ложки сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки соли, мак для посыпки.

Способ приготовления

Влить в форму 220 мл воды, добавить мед и лимонный сок. Всыпать муку, положить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой и посыпать маком. Готовый хлеб остудить.

> **Совет кулинара**
>
> *Яичные желтки можно надолго сохранить свежими, если поместить их в посуду с водой и поставить в холодильник.*

Хлеб сдобный с изюмом

Ингредиенты

550 г пшеничной муки, 100 мл молока, 3 столовые ложки сахара, 3 столовые ложки изюма, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 200 мл воды и молоко. Всыпать муку, положить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, добавить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания добавить предварительно промытый изюм. Готовый хлеб остудить.

Хлеб солодовый с курагой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки солодового экстракта, 1 столовая ложка сливок, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка патоки, 100 г кураги, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, солодовый экстракт и патоку. Всыпать муку. Положить соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания добавить предварительно промытую, обсушенную и мелко нарезанную курагу.

Сахар смешать со сливками, довести до кипения. Смазать приготовленной глазурью готовый хлеб.

Хлеб пшеничный с цукатами

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 250 мл молока, 3 столовые ложки солодового экстракта, 80 г сливочного масла, 1 столовая ложка гречишного меда, 100 г цукатов, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, добавить солодовый экстракт и мед. Всыпать муку. Положить соль, сахар и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания добавить цукаты. Готовый хлеб остудить.

Хлеб вишневый с миндалем

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г рубленого сладкого миндаля, 3 столовые ложки коричневого сахара, 50 г вишневого джема, 1 столовая ложка сладкого миндального масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления

Влить в форму 300 мл воды и миндальное масло. Всыпать муку, добавить джем и 50 г миндаля. Положить соль и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать оставшимся миндалем и сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Совет кулинара

Чтобы готовый хлеб дольше не черствел, следует добавить во время приготовления теста немного сливочного масла.

Хлеб лимонный с арахисом

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г рубленого арахиса, 3 столовые ложки сахара, измельченная цедра 1 лимона, 1 столовая ложка лимонного сока, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления

Влить в форму 300 мл воды и лимонный сок. Всыпать муку, добавить цедру и 50 г арахиса. Соль, сливочное масло и сахар положить в разные углы формы.

В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать оставшимся арахисом и сахарной пудрой. Готовый хлеб охладить.

Хлеб ванильный с мятой

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 50 мл настоя мяты перечной, 1 пакетик ванильного сахара, 2–3 листика мяты, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки оливкового масла, 100 г изюма, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Яйца слегка взбить в миске с помощью венчика, влить настой

и столько воды, чтобы получилось 250 мл жидкости, перелить в форму, добавить оливковое масло. Всыпать муку, добавить изюм. Положить соль, сахар и ванильный сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия водой. Готовый хлеб охладить и украсить листиками мяты.

Хлеб с черносливом и корицей

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г чернослива, 4 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка сухого молока, 1 чайная ложка корицы, 0,5 чайной ложки молотого мускатного ореха, 1 чайная ложка соли, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, ванилин на кончике ножа, сахарная пудра для посыпки.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды. Всыпать муку, добавить сухое молоко, ванилин, корицу и мускатный орех. Положить соль, сливочное масло и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. В середине замешивания теста добавить промытые сухофрукты. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб «Ренессанс»

Ингредиенты

450 г пшеничной муки высшего сорта, 4 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка топленого масла, 4 яйца, 4 столовые ложки тертого сыра, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка томатной пасты, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Слегка взбить яйца в миске с помощью венчика и влить столько воды, чтобы получилось 220 мл жидкости. Перелить в форму, добавить оливковое масло. Всыпать муку, добавить соль, томатную пасту и сахар в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста

добавить тертый сыр, смазать поверхность изделия предварительно разогретым топленым маслом. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Для приготовления теста лучше всего использовать соль мелкого помола, так как она быстрее растворяется.

Хлеб лимонный

Ингредиенты

550 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки сухого молока, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки оливкового масла, 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, 1 чайная ложка измельченной цедры лимона, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, лимонный сок и оливковое масло, всыпать муку, добавить сухое молоко и цедру лимона. В разные углы формы положить соль и сахар. В муке сделать углубление и положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб пшеничный с фруктовой пастилой

Ингредиенты

550 г пшеничной муки высшего сорта, 250 мл молока, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки сахара, 50 г нарезанной фруктовой пастилы, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 50 мл воды и оливковое масло. Всыпать муку. В разные углы формы положить соль и сахар. В муке сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста добавить пастилу. Готовый хлеб остудить.

Хлеб кукурузный с сахарным сиропом

Ингредиенты

380 г кукурузной муки высшего сорта, 100 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки сливочного масла, 4 столовые ложки сахарного сиропа, 1 чайная ложка гречишного меда, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму 250 мл воды, добавить сироп. Всыпать муку. В разные углы формы положить соль и сливочное масло. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб смазать медом и охладить.

Хлеб клубничный

Ингредиенты

280 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г овсяной муки, 250 мл молока, 5 столовых ложек клубничного сиропа, 2 столовые ложки сливочного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, клубничный сироп. Всыпать муку, добавить сливочное масло, сахар и соль. В середине муки сделать углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб кукурузный с медом

Ингредиенты

250 г кукурузной муки, 250 г пшеничной муки высшего сорта, 250 мл молока, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки гречишного меда, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка сахара, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, подсолнечное масло, добавить мед, после чего всыпать муку. В разные углы формы положить соль и сахар. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

При приготовлении кукурузно – пшеничного и пшеничного хлеба с отрубями или с добавлением ржаной муки желательно не использовать в ингредиентах сырые яйца, так как они затрудняют подъем теста.

Хлеб сдобный на скорую руку

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 яичный желток, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Положить муку и сахар.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия взбитым желтком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб на сгущенном молоке

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г вареного сгущенного молока, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 1 чайная ложка пекарского порошка, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль, сгущенное молоко и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи и пекарский порошок. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с клубничным вареньем

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного маргарина, 100 г сахара, 100 мл молока, 100 г густого

клубничного варенья, 1 столовая ложка дрожжей, 4 яйца, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка пекарского порошка, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Положить муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи и пекарский порошок.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста добавить клубничное варенье. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с шоколадной посыпкой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить разрыхлитель. Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста посыпать поверхность изделия сахаром, смешанным с какао. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с кунжутом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки коричневого сахара, 1 столовая ложка кунжута, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить коричневый сахар и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смочить поверхность изделия

водой, посыпать кунжутом и ванильным сахаром. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

Для нарезки готовой выпечки лучше всего пользоваться специальным ножом с острыми зубьями.

Хлеб «Яблочный аромат»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г яблочного повидла, 3 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить повидло, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия сливками. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Апельсиновый аромат»

Ингредиенты

600 г пшеничной муки высшего сорта, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г апельсинового джема, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки кокосовой стружки, 1 столовая ложка дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Всыпать муку, добавить сахар, соль и масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить джем, после окончательного замешивания смочить поверхность изделия водой и посыпать кокосовой стружкой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Вишенка»

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 170 мл молока, 150 г сливочного масла, 100 г цукатов из вишни, 100 г вареного сгущенного молока, 3 столовые ложки сахарной пудры, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и 100 мл воды. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить цукаты и сгущенное молоко. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с марципаном

Ингредиенты

600 г пшеничной муки высшего сорта, 400 г сливочного масла, 200 г марципановой массы, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо.

Способ приготовления

Влить в форму 200 мл воды и слегка взбитое яйцо. Положить муку, добавить сахар, марципан и сливочное масло в разные углы формы. Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. Готовый хлеб остудить.

Хлеб со сметаной

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 5 яичных желтков, 2 столовые ложки дрожжей, 100 г сметаны, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые желтки. Положить муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной. Готовый хлеб остудить.

Хлеб «Сахарный»

Ингредиенты

480 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 100 г сахарной пудры, 300 г сливочного масла, 5 яичных белков, 1 столовая ложка дрожжей, 100 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые белки. Положить муку, добавить сахар, ванильный сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы.

В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия сметаной и посыпать сахарной пудрой. Готовый хлеб остудить.

Совет пекаря

Чтобы отделить яичный белок от желтка, следует проткнуть яйцо с обоих концов толстой иглой, либо воспользоваться воронкой.

Хлеб с изюмом и орехами

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 300 г сахара, 300 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 50 г ядер грецких орехов, 70 г изюма без косточек, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить изюм и орехи. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с финиками

Ингредиенты

250 г пшеничной муки, 100 г овсяной муки, 250 мл молока, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 100 г сахара, 200 г фиников без

косточек, 1 чайная ложка тертой лимонной цедры, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, соль, цедру и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить финики. Готовый хлеб остудить.

Совет кулинара

В том случае, если мешалка застряла в хлебе, необходимо дать изделию остыть и только после этого аккуратно ее извлечь.

Хлеб сдобный на скорую руку с маком

Ингредиенты

400 г пшеничной муки, 100 г сахара, 100 мл молока, 1 яйцо, 1 столовая ложка сливок, 2 столовые ложки мака, 1 столовая ложка растительного масла.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, растительное масло и слегка взбитое яйцо. Всыпать муку и сахар. Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста смазать поверхность изделия взбитыми сливками и посыпать маком. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с курагой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки, 200 мл молока, 150 г сливочного маргарина, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 100 г сахара, 200 г кураги, 1 яичный желток, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко. Всыпать муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить курагу, после окончательного замешивания смазать поверхность взбитым желтком. Готовый

хлеб остудить.

Хлеб по-французски с орехами

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г измельченных ядер фундука, 100 мл молока, 100 г сахара, 50 г сахарной пудры, 100 г сливочного масла, 4 яичных желтка, 1,5 чайной ложки сухих быстродействующих дрожжей, 50 г сметаны, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яичные желтки (3 штуки). Всыпать муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. После первого замешивания теста добавить орехи, после окончательного замешивания смазать поверхность изделия оставшимся желтком, взбитым со сметаной и ванильным сахаром, посыпать орехами. Готовый хлеб охладить и посыпать сахарной пудрой.

Хлеб с глазурью из коричневого сахара

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки высшего сорта, 100 мл молока, 170 г сливочного маргарина, 30 г сахара, 1 пакетик пекарского порошка, 3 яйца, 0,25 чайной ложки соли.

Для глазури: 1 яичный желток, 2 столовые ложки коричневого сахара.

Способ приготовления

Влить в форму молоко и слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, соль и маргарин в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить пекарский порошок.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания смазать поверхность изделия взбитой смесью желтка и коричневого сахара. Готовый хлеб остудить.

Хлеб с мармеладом по-чешски

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 60 г сливочного масла,

50 мл молока, 50 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 150 г нарезанного яблочного мармелада, 2–3 столовые ложки сахарной пудры, 0,25 чайной ложки соли.

Способ приготовления

Влить в форму молоко, 170 мл воды и слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар, соль и сливочное масло в разные углы формы. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя.

После первого замешивания теста добавить мармелад, после окончательного замешивания посыпать поверхность изделия сахарной пудрой. Готовый хлеб остудить.

Хлеб ромовый с шоколадной глазурью

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 8 яиц, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка рома, 1 столовая ложка дрожжей, 0,25 чайной ложки соли.

Для глазури: 100 г горького шоколада, 1 столовая ложка жирных сливок.

Способ приготовления

Для приготовления глазури шоколад растопить на водяной бане, добавить сливки, перемешать.

Влить в форму 180 мл воды, молоко, ром и слегка взбитые яйца. Всыпать муку, добавить сахар и соль в разные углы формы.

В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб смазать глазурью и охладить.

Кексы, бисквиты и другая сладкая выпечка

Кекс шоколадный с кешью

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки высшего сорта, 4 яйца, 4 столовые ложки сахара, 50 г измельченного кешью, 1 столовая ложка манной крупы, 1 чайная ложка какао, сок и цедра 1 лимона.

Для крема: 50 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 яичных желтка, 2 столовые ложки молока, 50 г шоколада, 1 чайная ложка рома или коньяка.

Для посыпки: 30 г кокосовой стружки.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки. Отделить желтки от белков, после чего растереть с сахаром и постепенно добавить кешью, манную крупу, какао, лимонную цедру и сок, затем предварительно взбитые в пену белки, всыпать муку, все тщательно перемешать. Вылить тесто в форму и установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 40–45 минут.

Для приготовления крема взбить предварительно размягченное масло, после чего добавить сахар, яичные желтки, растопленный на водяной бане шоколад, ром (коньяк).

Изделие разрезать на несколько частей вдоль, затем прослоить их кремом. Кекс обмазать оставшимся кремом и посыпать кокосовой стружкой.

Совет пекаря

Для того чтобы придать кексу пикантный вкус, можно добавить небольшое количество ржаной муки.

Бисквит на сметане с черносмородиновым вареньем

Ингредиенты

Для теста: 4 яйца, 300 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сахара, 150 г сметаны, 1 столовая ложка какао.

Для крема: 2 яичных белка, 3 столовые ложки сахарной пудры, 1 чайная ложка лимонного сока, 2 столовые ложки черносмородинового варенья.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки

ликера.

Для начинки: 150 г черносмородинового варенья.

Для украшения: 2 столовые ложки черной смородины, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Белки отделить от желтков и взбить их в крепкую пену, после чего смешать с желтками, предварительно растертыми с сахаром добела.

Добавить муку, сметану и какао, замесить однородное тесто, затем выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит охладить и разрезать вдоль на 4 коржа.

Для приготовления крема взбить в крутую пену белки с сахарной пудрой, добавив лимонный сок. В конце взбивания добавить варенье.

Из сахара, воды (4 столовые ложки) и ликера приготовить сироп, пропитать им коржи. Смородину промыть, обсушить.

Коржи смазать вареньем и аккуратно уложить друг на друга. Посыпать бисквит сахарной пудрой, украсить узорами из крема и смородиной.

Совет пекаря

Для того чтобы получить крепкую пену из яичных белков, необходимо хорошо отделить их от желтков. Взбивать белки следует в абсолютно сухой посуде.

Бисквит «Шоколадный»

Ингредиенты

Для теста: 150 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного масла, 8 яиц, 200 г сахара, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка измельченного мускатного ореха, 30 г крахмала.

Для шоколадной начинки: 200 г натертого на крупной терке шоколада, 1 столовая ложка измельченных ядер горького миндаля, 5 яичных белков, 100 г сахарной пудры, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка сливочного масла.

Для глазури: 50 г сахара, 20 мл лимонного сока, 1 столовая ложка красного вина.

Для украшения: 50 г измельченных ядер миндаля, 1 столовая ложка измельченных ядер грецких орехов.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Для приготовления теста отделить желтки от белков, белки взбить, а желтки растереть с сахаром. Размягченное сливочное масло смешать с растертыми желтками, после чего взбить с помощью миксера, добавить ванильный сахар, белки, мускатный орех, все тщательно размешать, затем добавить смесь муки и крахмала, снова взбить с помощью миксера.

Выложить тесто в форму, установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления шоколадной начинки натертый на терке шоколад смешать с яичными белками и сахарной пудрой, поставить на водяную баню.

Помешивая, довести до кипения, после чего выложить в смазанную сливочным маслом форму, поставить в духовку, разогретую до 120 ˚С, на 10 минут. Затем начинку охладить, добавить в нее орехи, ром и прослоить бисквитные коржи.

Для приготовления глазури сахар смешать с лимонным соком. Растереть, влить вино, все тщательно перемешать.

Готовый бисквит полить глазурью и украсить орехами.

Кекс «Остров сокровищ»

Ингредиенты

Для теста: 80 г сливочного масла, 50 г сахара, 80 г кукурузной муки, 2 столовые ложки пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 2 столовые ложки измельченного арахиса, 2 столовые ложки изюма без косточек, 2 столовые ложки засахаренной вишни без косточек, 2 столовые ложки измельченных цукатов, 2 столовые ложки рома, 1 чайная ложка измельченной цедры апельсина, 1 чайная ложка ванильного сахара, 0,25 чайной ложки питьевой соды, 0,5 чайной ложки соли.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры, засахаренные фрукты.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Замочить изюм на 1 час в теплой воде, затем промыть, обдать кипятком, вишню измельчить. Кукурузную муку смешать с пшеничной, добавить соду и соль. Сахар смешать с растопленным

сливочным маслом, после чего растереть. Добавить ванильный сахар, цедру апельсина, получившуюся смесь взбить с помощью миксера, добавить муку, яйца, после чего снова взбить. Положить в тесто цукаты, изюм, вишню и арахис, тщательно перемешать, влить ром. Тесто выложить в форму и установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 40–45 минут.

Готовый кекс посыпать сахарной пудрой, украсить засахаренными фруктами.

Совет кулинара

Деревянная доска, на которой остывает кекс и производиться его нарезка, не должна использоваться для других продуктов.

Бисквит «Ореховый восторг»

Ингредиенты

Для теста: 180 г пшеничной муки высшего сорта, 5 яиц, 1 столовая ложка молотых ядер грецких орехов, 5 столовых ложек сахара.

Для крема: 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 1 яйцо, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка очищенных рубленых ядер миндаля.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка ликера.

Для украшения: 3 столовые ложки рубленых ядер миндаля, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Белки аккуратно отделить от желтков, затем взбить миксером в крепкую пену. Желтки растереть с сахаром добела, соединить с белками. Добавить муку и грецкие орехи, замесить тесто и выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут.

Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части.

Для приготовления крема молоко смешать с сахаром. Смесь довести до кипения, после чего охладить и смешать с предварительно взбитым сливочным маслом, добавить ядра миндаля.

Из сахара, воды (5 столовых ложек), ликера сварить сироп и пропитать им коржи. Смазать коржи кремом и аккуратно уложить друг на друга.

Посыпать готовый бисквит сахарной пудрой и украсить орехами.

Бисквит «Детский»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 150 г сахара, 5 столовых ложек манной крупы, тертая цедра и сок 1 лимона, 1 столовая ложка пшеничной муки высшего сорта, ванилин на кончике ножа.

Для начинки: 80 г яблочного или грушевого варенья.

Для посыпки: 2 столовые ложки рубленых ядер грецких орехов, 1 столовая ложка сахарной пудры.

Для украшения: 2 яблока или 2 груши.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Отделить желтки от белков, после чего растереть с сахаром, добавить лимонный сок, цедру, муку, манную крупу, ванилин и предварительно взбитые в крепкую пену белки. Замесить тесто, выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 части. Смазать коржи вареньем и положить друг на друга. Бисквит посыпать орехами, предварительно смешанными с сахарной пудрой.

Яблоки (груши) вымыть, удалить сердцевину, нарезать ломтиками, которыми украсить готовый бисквит.

Совет пекаря

Для получения блестящей золотистой корочки перед выпеканием следует смазать поверхность изделия слегка взбитым яичным желтком.

Кекс со сгущенным молоком

Ингредиенты

Для теста: 150 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сахара, 6 яичных белков, 5 яичных желтков, 50 г сливочного масла, 50 г вареного сгущенного молока, 2 чайные ложки измельченных ядер миндаля.

Для украшения: 1 столовая ложка измельченного фундука.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для

выпечки.

Желтки тщательно растереть с сахаром, после чего добавить сгущенное молоко, взбитые в крепкую пену белки, сливочное масло, муку и ядра миндаля, замесить тесто и выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый кекс охладить, украсить фундуком.

Бисквит «Золотой апельсин»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 250 г муки, 8 столовых ложек сахара, 50 г сливочного масла, 50 мл апельсинового сока.

Для крема: 100 г сливочного масла, 5 столовых ложек сгущенного молока, 1 столовая ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Для пропитки: 3 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка рома.

Для украшения: 50 г рубленых ядер грецких орехов, 100 г апельсиновых цукатов.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки. Отделить желтки от белков, после чего растереть с сахаром добела. Добавить взбитые в крутую пену белки, апельсиновый сок, растопленное сливочное масло. Всыпать муку и замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 30 минут. Вынуть готовый бисквит из формы, охладить и разрезать на 4 коржа. Пропитать коржи сиропом, приготовленным из сахара, воды (6 столовых ложек) и рома. Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить миксером. Во время взбивания добавить сгущенное молоко, ванильный сахар и апельсиновую цедру. Смазать коржи кремом и аккуратно уложить друг на друга. Посыпать бисквит орехами, предварительно смешав их с мелко нарезанными цукатами.

Кекс свекольный

Ингредиенты

Для теста: 400 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г сахара, 200 г сливочного масла, 3 яйца, 2–3 небольшие свеклы, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сметаны, 100 г сахара.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Взбить яйца с помощью миксера и смешать с размягченным сливочным маслом. Всыпать сахар и муку, добавить разрыхлитель для теста.

Свеклу очистить, вымыть, затем натереть на мелкой терке и добавить к уже приготовленной смеси. Тесто вымесить, после чего выложить в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут.

Для приготовления крема взбить с помощью миксера сметану с сахаром.

Обмазать готовый кекс со всех сторон кремом и поставить в прохладное место на 50 минут.

> **Совет кулинара**
>
> *Сливочное масло и маргарин следует нарезать мелкими кусочками, так как это способствует лучшему их перемешиванию в хлебопечке.*

Бисквит «Вишневый»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сахара, 4 яйца, 1 столовая ложка какао, 1 столовая ложка мака, 1 чайная ложка крахмала, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 500 г сметаны, 400 г вишни без косточек, 1 чайная ложка крахмала, 50 г рубленых ядер фундука.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Белки отделить от желтков и взбить до образования густой пены с помощью миксера. Желтки растереть с сахаром, после чего влить 3 столовые ложки горячей воды, взбить. Постепенно ввести в смесь муку, какао, крахмал, мак, разрыхлитель для теста. Полученную массу соединить со взбитыми белками, тщательно перемешать.

Выложить тесто в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит остудить, разрезать на 3 коржа.

Для приготовления крема сметану смешать с крахмалом, затем взбить с помощью миксера до образования густой пены. Одну треть крема оставить для украшения верха, а оставшийся

смешать с орехами и промытой и обсушенной вишней. Коржи смазать кремом, аккуратно уложить друг на друга. Смазать бисквит со всех сторон оставшимся кремом.

Кекс «Воздушный»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сливочного масла, 100 мл кефира, 0,25 чайной ложки питьевой соды.

Для крема: 150 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 1 яичный белок, 1 столовая ложка пшеничной муки высшего сорта, 20 г лимонной цедры.

Для украшения: 200 г абрикосов без косточек.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Муку при необходимости просеять, смешать с размягченным сливочным маслом, тщательно растереть до образования однородной массы. Затем влить кефир, добавить соду. Тесто тщательно вымесить.

Равномерно покрыть дно и бока формы приготовленным тестом.

Установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 30–35 минут, готовый кекс остудить.

Для приготовления крема влить в кастрюлю молоко и добавить сахар, тщательно размешать. Поставить кастрюлю на огонь, довести смесь до кипения. Добавить муку, снова поставить на слабый огонь. Постоянно помешивая, варить крем до загустения, полученную массу остудить.

Натереть лимонную цедру на мелкой терке, яичный белок взбить до образования густой пены. В остывшую массу добавить цедру и яичный белок, все перемешать. Кекс обмазать готовым кремом.

Абрикосы тщательно вымыть, обсушить и украсить ими готовый кекс.

Кекс из дрожжевого теста

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сахара, 50 г сливочного масла, 1 яйцо, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей.

Для крема: 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 50 мл молока, 1 столовая ложка пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка толченых ядер миндаля, 1 яйцо, 1 столовая ложка рома, 30 мл лимонного сока, цедра 0,5 лимона.

Способ приготовления

Влить в форму слегка взбитое яйцо и растопленное сливочное масло. Всыпать муку, добавить сахар. В муке сделать небольшое углубление, положить дрожжи. Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый кекс остудить.

Для приготовления крема с помощью миксера взбить яйцо, добавить размягченное сливочное масло, сахар, толченый миндаль, всыпать муку, предварительно натертую на мелкой терке цедру, влить подогретое молоко, лимонный сок и ром. Получившуюся массу тщательно перемешать.

Приготовленный крем выложить на кекс. Поставить кекс на 5 минут в разогретую до 200 ˚С духовку.

Совет пекаря

Чтобы не повредить антипригарное покрытие хлебопечки, мыть форму и мешалку следует мягкой салфеткой с моющим средством для посуды, не содержащим абразивных частиц.

Кекс «Юбилейный»

Ингредиенты

Для теста: 450 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г сливочного масла, 2 яйца, 150 г сахара, 100 г сметаны.

Для крема: 50 г сахара, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка какао.

Для украшения: 30 г изюма, 20 г измельченных ядер грецких орехов, 50 г цукатов.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Взбить яйца с помощью миксера, после чего растереть с сахаром. В смесь добавить размягченное сливочное масло, сметану. Массу тщательно перемешать, всыпать муку, вымесить тесто.

Выложить тесто в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 30–35 минут. Готовый кекс остудить, разрезать вдоль на 4 части.

Для приготовления крема взбить яйца с сахаром. Во время взбивания прогреть массу на водяной бане, после чего добавить какао, остудить. Взбить размягченное сливочное масло и влить в него остывший крем.

Коржи аккуратно уложить друг на друга, предварительно смазав каждый кремом. Обмазать кремом верх и бока кекса.

Посыпать готовый кекс изюмом, орехами и цукатами.

Кекс «Саратов»

Ингредиенты

Для теста: 400 г кукурузной муки, 100 г сливочного масла, 200 г сахара, 4 яичных желтка, 2 столовые ложки морковного сока, 1 столовая ложка сметаны, 0,25 чайной ложки питьевой соды.

Для крема: 300 г кураги, 100 г сливочного масла, 200 г сметаны, 200 г сахара.

Для украшения: 50 г мелко нарезанного лимонного мармелада, 2 яичных белка, 100 г сахара.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Взбить яичные желтки с помощью миксера, затем смешать с размягченным сливочным маслом. Добавить соду, морковный сок и сметану, после чего всыпать сахар и муку.

Вымесить тесто, выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 30–35 минут. Готовый кекс остудить, разрезать на 3 коржа.

Для приготовления крема курагу распарить, залить кипятком и оставить на 15 минут, затем пропустить через мясорубку.

Сливочное масло размягчить, с помощью миксера взбить с половиной сахара. Оставшийся сахар взбить со сметаной.

Масляную смесь смешать со сметаной, добавить пропущенную через мясорубку курагу. Готовый крем тщательно перемешать.

Коржи аккуратно уложить друг на друга, предварительно смазав каждый из них кремом.

Яичные белки взбить с сахаром до образования густой пены. Полученным кремом смазать верх и бока кекса, посыпать мармеладом.

Совет пекаря

Чтобы сахарная глазурь не застывала слишком

быстро и оставалась однородной по консистенции, во время ее приготовления добавьте в качестве ингредиента немного лимонного сока.

Кекс «Медовое чудо»

Ингредиенты

Для теста: 150 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г ржаной муки, 2 яйца, 100 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка меда, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 200 г сметаны, 100 г сахара, 0,25 чайной ложки ванильного сахара.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

С помощью миксера взбить яйца с сахарной пудрой, добавить размягченное сливочное масло и мед. Кастрюлю поставить на водяную баню. Постоянно помешивая, постепенно нагреть смесь до температуры 80 °С. Кастрюлю снять с водяной бани, всыпать муку, добавить разрыхлитель, затем все тщательно перемешать, выложить в форму.

Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 30–35 минут. Готовый кекс остудить, после чего разрезать на 4 коржа.

Для приготовления крема с помощью миксера взбить сметану с сахаром и ванильным сахаром.

Положить коржи друг на друга, предварительно смазав каждый кремом. Верх и бока кекса также смазать кремом.

Кекс «Нежность»

Ингредиенты

Для теста: 200 г пшеничной муки высшего сорта, 75 г сливочного масла, 80 г сахара, 1 яйцо, 200 г фиников, 50 г ядер миндаля, 1 пакетик разрыхлителя для теста.

Для крема: 100 г сметаны, 50 г сахара, 0,5 чайной ложки ванильного сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка сахарной пудры.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Финики замочить в горячей воде, оставить на 1 час, после

чего удалить косточки. Мякоть фиников мелко нарезать, орехи нарубить.

С помощью миксера взбить яйцо, после чего смешать его с размягченным сливочным маслом, предварительно растертым с сахаром, мукой и разрыхлителем. Затем добавить в смесь орехи и измельченные финики.

Тесто переложить в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 30–35 минут. Готовый кекс остудить.

Для приготовления крема сметану смешать с сахаром и ванильным сахаром. Взбить с помощью миксера до образования густой пены.

Кекс обмазать со всех сторон кремом, посыпать сахарной пудрой.

Бисквит «Лимонный»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 150 г сахара, 4 столовые ложки пшеничной муки, 1 столовая ложка лимонного сока, 0,25 чайной ложки питьевой соды, 0,5 чайной ложки соли.

Для глазури: 3 столовые ложки белого десертного вина, 1 маленький лимон, 80 г сахарной пудры, 50 г сливочного масла.

Для украшения: засахаренные дольки лимона.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Смешать сахар, соль, яйца, добавить лимонный сок, взбить миксером, добавить муку и соду. Замесить однородное тесто. Выложить его в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит остудить. Лимон вымыть, затем вместе с кожурой пропустить через мясорубку. Добавить сахарную пудру, вино, перемешать. Полученной глазурью полить бисквит. Выложить сверху нарезанное небольшими кусочками масло, после чего поставить в разогретую духовку на 5–7 минут. Бисквит охладить и украсить засахаренными лимонными дольками.

Совет пекаря

Для того чтобы очищенные яблоки или груши сохранили свой цвет при выпечке изделия, в которое они добавляются, их следует предварительно завернуть в салфетку, пропитанную яблочным уксусом.

Бисквит «Яблоки на снегу»

Ингредиенты

Для теста: 100 г сливочного масла, 50 г сахара, 0,5 пакетика ванильного сахара, 2 яичных желтка, 150 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка крахмала, 0,5 пакетика разрыхлителя, 1 столовая ложка молока, корица на кончике ножа.

Для крема: 350 г нарезанных небольшими ломтиками яблок, 350 г творога, 2 столовые ложки сахара, сок 0,5 лимона, 350 мл сметаны, 1 столовая ложка желатина.

Для безе: 2 яичных белка, 120 г сахара.

Для украшения: 1 столовая ложка вишни без косточек.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Сливочное масло взбить с сахаром, добавить ванильный сахар, желтки, все тщательно взбить. Всыпать муку, крахмал, разрыхлитель, влить молоко.

Замесить однородное тесто, после чего выложить его в форму.

Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит остудить.

В небольшом количестве воды замочить желатин. Творог взбить с сахаром, добавить лимонный сок и желатин, хорошо перемешать.

Поставить приготовленную массу на 15 минут в холодильник, после чего добавить сметану и яблоки. Все тщательно перемешать.

Для приготовления безе смешать белки с сахаром и взбить в крепкую пену. Выложить полученную массу небольшими порциями на выстланный бумагой для выпечки противень. Выпекать в разогретой до 140 °С духовке в течение 10–15 минут.

Бисквит разрезать на 2 коржа, смазать их кремом, аккуратно уложить друг на друга. Сверху выложить безе и украсить вишней.

Кекс «Малиновая радость»

Ингредиенты

Для теста: 150 г пшеничной муки высшего сорта, 100 г сахара, 3 яйца.

Для пропитки: 150 мл малинового сиропа. Для безе: 6 яичных белков, 150 г сахара. Для украшения: 50 г малинового варенья.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Для приготовления теста яичные белки отделить от желтков. Белки взбить с помощью миксера, желтки растереть с сахаром, добавить муку и белки, тщательно перемешать.

Тесто выложить в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 25–30 минут. Кекс остудить, пропитать малиновым сиропом.

Для приготовления безе белки смешать с сахаром, после чего взбить с помощью миксера.

Залить изделие безе, поставить в духовку, разогретую до 180 °С, на 5 минут, затем остудить. Полить кекс вареньем.

Совет кулинара

Чтобы тесто для бисквита получилось более рассыпчатым, добавьте в него немного крахмала.

Бисквит «Блек энд уайт»

Ингредиенты

Для теста: 50 г белого шоколада, 100 г сливочного масла, 4 яйца, 50 г сахара, 1 столовая ложки крахмала, 2 столовые ложки пшеничной муки высшего сорта, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 столовая ложка молотых ядер лесного ореха, 1 пакетик ванильного сахара, 0,5 чайной ложки соли.

Для крема: 250 мл сливок, 3 яичных желтка, 50 г сахара, 200 г сливочного масла, 1 пакетик ванильного сахара, 80 г темного шоколада, 1 чайная ложка тертой апельсиновой цедры.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Для приготовления теста белый шоколад растопить на водяной бане, после чего смешать со сливочным маслом. Желтки отделить от белков, растереть с сахаром. К белкам добавить соль, взбить в крепкую пену. Отдельно смешать муку, разрыхлитель, крахмал, орехи и ванильный сахар. Добавить белки и шоколадно-желтковую массу, после чего замесить тесто. Выложить в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 35–40 минут.

Для приготовления ванильного крема довести до кипения сливки, добавить ванильный сахар, апельсиновую цедру, все тщательно перемешать, а затем протереть через сито, охладить,

добавить растертые добела с сахаром желтки. Половину получившегося крема смешать с предварительно размягченным сливочным маслом и взбить с помощью миксера. В оставшийся крем добавить темный шоколад, предварительно растопленный на водяной бане, перемешать.

Бисквит разрезать вдоль на 4 коржа, смазать 2 из них шоколадным кремом (часть отложить для украшения), оставшиеся 2 коржа – ванильным. Аккуратно уложить коржи друг на друга, перемежая с темным и светлым кремом.

Наверху должен быть корж, смазанный ванильным кремом.

Бисквит украсить оставшимся шоколадным кремом, используя кондитерский шприц.

Бисквит «Маленький принц»

Ингредиенты

Для теста: 5 яиц, 5 столовых ложек сахара, 5 столовых ложек пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки натертого на крупной терке шоколада.

Для крема: 5 столовых ложек пшеничной муки высшего сорта, 350 мл молока, 250 г сахара, 200 г сливочного масла.

Для сиропа: 150 г сахара.

Для украшения: 50 г белого шоколада, 5 столовых ложек сахара, засахаренные ягоды.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Из муки, сахара, яиц и шоколада замесить однородное тесто. Вылить в форму, установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 40–45 минут. Готовый корж охладить, разрезать вдоль на 2 части.

Для приготовления сиропа довести воду (200 мл) до кипения, всыпать сахар и варить на слабом огне до полного его растворения.

Для приготовления крема смешать муку и молоко, довести до кипения на слабом огне, затем охладить, добавить взбитое с сахаром размягченное сливочное масло, перемешать. Один корж пропитать сиропом, положив на плоское блюдо. Выложить на него половину приготовленного крема, после чего накрыть вторым коржом, выложить оставшийся крем, распределить его по всему коржу.

Для приготовления украшения растопить на водяной бане шоколад, добавить сахар, 5 столовых ложек воды, тщательно

перемешать.

Полить бисквит получившейся глазурью, украсить засахаренными ягодами, поставить на 40 минут в холодильник.

Совет кулинара

Изделие во время выпекания в духовке пригорать не будет, если поставить под противень сковороду, наполненную водой.

Кекс «Персиковая мечта»

Ингредиенты

150 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г темного шоколада, 1 столовая ложка сахарной пудры, 2 столовые ложки сметаны, 100 г сливочного масла, 150 г сахара, 5 яиц, 100 г мармелада, 150 г персиков.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Персики хорошо вымыть и разрезать на половинки, удалить косточки. Яичные белки отделить от желтков, после чего взбить в крепкую пену, растопить шоколад на водяной бане. Масло растереть с сахаром до получения однородной массы, постепенно добавить шоколад и желтки, сахарную пудру и сметану. Всыпать муку, все хорошо перемешать и добавить белки. Выложить получившееся тесто в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 45 минут.

Вынуть корж из формы, охладить, затем обмазать размягченным мармеладом. Половинки персиков выложить сверху.

Кекс «Малахитовая тайна»

Ингредиенты

Для теста: 4 яйца, 150 г сахара, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 2 столовые ложки какао, 150 г муки.

Для начинки: 150 г сахара, 150 г сметаны, 100 г киви, 50 г ядер грецких орехов.

Для глазури: 2 столовые ложки сухого молока, 1 столовая ложка какао, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 чайная ложка фруктового ликера.

Для украшения: 100 г мармелада зеленого цвета.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Яйца взбить с сахаром и содой, добавить муку и какао. Тщательно вымесить тесто, выложить его в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 25 минут.

Готовый кекс охладить, после чего аккуратно срезать верхушку, мякиш вынуть.

Взбить сметану с сахаром, затем добавить измельченный мякиш, мелко нарезанные киви и орехи, хорошо перемешать. Полученной массой начинить кекс и накрыть срезанной верхушкой.

Для приготовления глазури смешать сухое молоко, сливочное масло и какао, добавить воду (1 столовая ложка), довести до кипения и снять с огня. Затем глазурь слегка охладить и добавить в нее ликер, все тщательно перемешать, покрыть глазурью кекс. Украсить изделие мелко нарезанным мармеладом.

Совет пекаря

Влажность муки и других ингредиентов может быть различной, поэтому при выпекании хлеба, кексов и пирогов в хлебопечке, если возникли какие-либо проблемы, следует поэкспериментировать для того, чтобы найти нужное соотношение жидкости и сухого вещества.

Бисквит «Малиновый»

Ингредиенты

Для теста: 150 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка крахмала, 200 г сахара, 2 яйца, 1 чайная ложка лимонного сока.

Для сиропа: 100 г сахара, 2 столовые ложки малинового варенья или джема.

Для начинки: 300 г малины.

Для украшения: 50 г малины, 3 столовые ложки сахарной пудры.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Малину перебрать, промыть и обсушить. Отделить яичные желтки от белков.

Добавить сахар, растереть желтки добела, а белки взбить в крепкую пену. Затем желтки соединить с белками, тщательно

перемешать, всыпать муку и крахмал, после чего замесить однородное тесто, выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит охладить, разрезать вдоль на 3 коржа.

Приготовить сироп для пропитки. Для этого довести до кипения воду (100 мл), всыпать сахар, добавить варенье (джем), все хорошо перемешать. Полученной смесью полить коржи и оставить их на 30 минут. Затем выложить на каждый корж малину, аккуратно уложить их друг на друга.

Бисквит украсить ягодами малины, предварительно посыпав его просеянной сахарной пудрой.

Бисквит «Ретро»

Ингредиенты

Для теста: 180 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка крахмала, 6 яиц, 1 чайная ложка фруктовой эссенции.

Для крема: 100 г сахарной пудры, 160 г сливочного масла, 2 столовые ложки сгущенного молока, 2 чайные ложки какао, 0,5 чайной ложки коньяка, 0,5 чайной ложки ванильного сахара.

Для сиропа: 50 г сахара, 1 чайная ложка коньяка, 0,5 чайной ложки фруктовой эссенции.

Для бисквитной посыпки: 1 чайная ложка муки, 0,5 чайной ложки крахмала, 1 яйцо, 1 чайная ложка сахара.

Для украшения: засахаренные фрукты, несколько долек молочного шоколада.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки.

Яичные желтки отделить от белков, затем растереть с сахаром добела. Белки взбить в крепкую пену и соединить с желтками. Добавить муку, крахмал, фруктовую эссенцию, после чего замесить однородное тесто и выложить его в форму. Установить режим «Только выпечка», поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит вынуть из формы и дать ему остыть.

Для приготовления крема размягченное сливочное масло взбить, добавить во время взбивания сгущенное молоко, смешанную с ванильным сахаром и какао сахарную пудру, коньяк. Все тщательно перемешать. Из воды (100 мл) и сахара приготовить сироп, охладить, добавить в него коньяк, фруктовую эссенцию.

Для приготовления посыпки смешать муку, сахар, крахмал и яйцо, замесить тесто, протереть его через сито, после чего

обжарить на сковороде получившиеся крошки.

Разрезать бисквит вдоль на 3 коржа, пропитать сиропом, затем смазать кремом. Аккуратно уложить коржи друг на друга, посыпать бисквитной крошкой и украсить засахаренными фруктами и шоколадом.

Совет пекаря

Чтобы избавиться от лишней влаги, которую выделяют многие фрукты и ягоды при выпечке, перед их добавлением посыпьте тесто хлебной крошкой.

Бисквит «Сливочный»

Ингредиенты

Для теста: 250 г пшеничной муки высшего сорта, 5 яиц, 150 г сахара, 250 г сметаны, 1 чайная ложка ванильного сахара.

Для помадки: 80 мл сливок, 150 г сахара.

Для украшения: 2 столовые ложки сахарной пудры, 50 г изюма.

Способ приготовления

Вынуть из формы мешалку, положить на дно бумагу для выпечки. Яичные желтки отделить от белков, затем растереть добела с сахаром, добавить ванильный сахар, муку и сметану, все тщательно перемешать. Белки взбить в крепкую пену, после чего выложить в полученную массу, тщательно перемешать движением сверху вниз. Тесто выложить в форму, установить режим «Только выпечка». Поставить таймер на 25–30 минут. Готовый бисквит посыпать сахарной пудрой и оставить на 10 минут. Для приготовления помадки сливки довести до кипения, затем всыпать сахар и варить до готовности. Бисквит полить горячей помадкой, посыпать сахарной пудрой и украсить изюмом.

Кухен с шоколадной посыпкой

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г сливочного маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 4 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка порошка какао, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Растереть яйцо с сахаром (2 столовые ложки), влить в форму, добавить молоко. Всыпать муку, добавить ванильный сахар и

маргарин в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончания замешивания теста посыпать поверхность изделия оставшимся сахаром, смешанным с какао. Готовое изделие остудить.

Кухен с кунжутом

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 200 г маргарина, 200 мл молока, 1 яйцо, 2 столовые ложки сахара, 1 столовая ложка кунжута, 1 чайная ложка разрыхлителя, 1 пакетик ванильного сахара.

Способ приготовления

Растереть яйцо с сахаром, влить в форму, добавить молоко. Всыпать муку, добавить маргарин, предварительно разделив на две части, и поместить в разные углы формы. Сделать в муке углубление, положить разрыхлитель.

Выпекать в режиме «Быстро», корочка: средняя. После окончательного замешивания теста смочить поверхность изделия водой, посыпать кунжутом и ванильным сахаром. Готовое изделие остудить.

Ромовая баба с сахарной глазурью

Ингредиенты

Для теста: 450 г пшеничной муки высшего сорта, 6 яиц, 250 г сахара, 2 столовые ложки молока, 1 столовая ложка рома, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 0,5 чайной ложки соли.

Для глазури: 100 г сахарной пудры, 50 г сахара, 1 столовая ложка сливочного масла, 2 столовые ложки молока.

Способ приготовления

Для приготовления глазури сливочное масло растопить, добавить молоко, сахар, все тщательно перемешать, дать закипеть. Посуду со смесью снять с огня, добавить 50 г сахарной пудры, взбить и охладить. Всыпать оставшуюся сахарную пудру, перемешать.

Для приготовления теста в форму влить воду (180 мл), молоко и ром, слегка взбитые яйца. Всыпать муку, положить сахар и соль в разные углы формы. В муке сделать углубление,

добавить дрожжи.

Выпекать в режиме «Норма», корочка: средняя. Готовый хлеб смазать глазурью, после чего охладить.

Совет кулинара

Сахарную пудру можно приготовить в домашних условиях, воспользовавшись для этого кофемолкой.

Пироги

Пирог с рисом и рыбой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 100 мл молока, 100 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 200 г отварного риса, 100 г измельченной отварной скумбрии, 50 г моркови, 50 г консервированной кукурузы, 1 небольшая луковица, 2 столовые ложки подсолнечного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить молоко, добавить яйца, всыпать муку. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Морковь вымыть, очистить, натереть на крупной терке. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Морковь слегка обжарить вместе с луком на подсолнечном масле. Смешать рис и измельченную скумбрию, добавить обжаренные морковь и лук, консервированную кукурузу, посолить, все тщательно перемешать.

Тесто разделить на две части, одну из них раскатать в пласт толщиной 1 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень, сверху выложить ровным слоем начинку. Оставшееся тесто раскатать в пласт, которым накрыть слой начинки, края защипнуть. В случае необходимости срезать с краев лишнее тесто. Выпекать изделие в разогретой до 230 °С духовке в течение 20–25 минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками, после чего подать к столу.

Пирог с мясом

Ингредиенты

Для теста: 450 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 50 мл молока, 100 г сливочного маргарина, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 350 г отварной говядины, 1 пучок зелени петрушки, 1 небольшая луковица, 2 небольших ломтика свиного сала, 2 столовые ложки растительного масла, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить воду (50 мл) и молоко, добавить яйцо, всыпать муку. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить маргарин, сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Зелень петрушки вымыть, обсушить, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Отварное мясо нарезать мелкими кусочками. На сковороду с предварительно разогретым растительным маслом выложить сало, слегка обжарить, добавить мясо и лук, посолить, поперчить, все тщательно перемешать. В сковороду влить воду (1 столовая ложка), закрыть крышку и тушить в течение 5 минут. В готовую начинку добавить рубленую зелень.

Тесто разделить на две части. Одну часть раскатать в пласт толщиной 1 см, выложить раскатанное тесто на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Сверху ровным слоем выложить начинку. Оставшееся тесто раскатать в пласт, накрыть им слой начинки, края защипнуть. В случае необходимости срезать с краев лишнее тесто. Выпекать пирог в разогретой до 250 °С духовке в течение 25 минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками и подать к столу.

Совет пекаря

Готовый пирог можно легко вынуть из формы, если дать ему остыть в ней в течение 5 минут.

Пирог с картофелем и грибами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 100 г сливочного масла, 2 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 200 г картофельного пюре, 200 г соленых грибов, 50 г консервированного зеленого горошка, 1 болгарский перец, 1 небольшая луковица, 1 столовая ложка сливочного масла, 1 пучок зелени петрушки и укропа, соль по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить воду (300 мл), добавить яйцо, всыпать муку. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Выбрать программу «Тесто», после чего нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Зелень вымыть, обсушить, нарубить. Лук очистить, вымыть, нарезать полукольцами. Болгарский перец вымыть, удалить плодоножку и семена, мелко нарезать.

Соленые грибы нарезать мелкими кусочками. Картофельное пюре смешать с грибами, консервированным зеленым горошком и зеленью. Лук и перец слегка обжарить на сливочном масле, посолить, добавить в картофельное пюре, все тщательно перемешать.

Тесто разделить на две части. Одну часть раскатать в пласт толщиной 1 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень, сверху ровным слоем выложить начинку. Оставшееся тесто раскатать в пласт, которым накрыть слой начинки, края защипнуть.

В случае необходимости с краев срезать лишнее тесто. Выпекать изделие в разогретой до 220 °С духовке в течение 20–25 минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пирог с капустой

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 100 мл молока, 50 г сливочного масла, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 200 г белокочанной капусты, 100 г моркови, 1 небольшая луковица, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 пучок зелени укропа и петрушки, 1 небольшой помидор, 1 чайная ложка оливкового масла, 0,5 чайной ложки сахара, соль, перец и мускатный орех по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить молоко, добавить яйца и всыпать муку. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Выбрать программу «Тесто», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Зелень вымыть, обсушить и нарубить. Морковь вымыть, очистить, нарезать соломкой. Лук очистить, вымыть и нарезать полукольцами. Помидор вымыть и нарезать мелкими ломтиками. Морковь слегка обжарить вместе с луком на сливочном масле (1 столовая ложка), в конце обжаривания добавить ломтики помидора, все тщательно перемешать. Капусту мелко нашинковать, посолить, перемешать, оставить на 10 минут, затем выложить на сковороду и смешать с обжаренными овощами. Добавить оставшееся сливочное масло и тушить на слабом огне в течение 10–15 минут. За 5 минут до готовности добавить оливковое масло, зелень, сахар, перец и мускатный орех. Все тщательно перемешать.

Тесто разделить на две части, одну из них раскатать в пласт толщиной 1 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень, после чего выложить сверху ровным слоем начинку. Оставшееся тесто раскатать в пласт, которым накрыть слой начинки, края защипнуть. В случае необходимости срезать с краев лишнее тесто. Выпекать изделие в разогретой до 220 °С духовке в течение 25–30 минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками и подать к столу.

Совет пекаря

Если замешанного теста для пирога не хватает для того, чтобы раскатать из него пласт, который располагается поверх начинки, можно украсить пирог решеткой из теста.

Пирог с сухофруктами

Ингредиенты

Для теста: 500 г пшеничной муки высшего сорта, 220 г маложирной сметаны, 1 яйцо, 50 г сахара, 2 столовые ложки растительного масла, 1 чайная ложка соли, 0,5 чайной ложки питьевой соды.

Для начинки: 450 г сухофруктов, 50 г гречишного меда, 1 столовая ложка сахара, немного молотой корицы и гвоздики.

Способ приготовления

Яйцо взбить с солью в миске, влить в форму хлебопечки, добавить сметану, растительное масло, всыпать муку. В разные углы формы положить сахар и соду. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки, после чего положить на посыпанную мукой поверхность.

Сухофрукты тщательно промыть, залить кипятком и дать настояться в течение 15–20 минут. Распаренные сухофрукты откинуть на дуршлаг, остудить, пропустить через мясорубку или мелко нарезать, добавить мед, сахар, гвоздику и корицу, все тщательно перемешать.

Тесто разделить на две части. Одну часть раскатать в пласт толщиной 1 см. Раскатанное тесто выложить на противень, предварительно смазанный растительным маслом. Сверху ровным слоем выложить начинку. Оставшееся тесто раскатать в пласт, которым накрыть слой начинки, края пирога защипнуть. В случае необходимости с краев срезать лишнее тесто. Выпекать изделие в разогретой до 230 °С духовке в течение 20–25 минут. Готовый пирог нарезать порционными кусками, подать к столу.

Пицца

Пицца «Классическая»

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 200 г помидоров, 200 г сервелата, 150 г голландского сыра, 4 чайные ложки оливкового масла, 2 пучка зелени укропа.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 280 мл воды, добавить оливковое масло, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» или «Пицца», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Сервелат нарезать кубиками, помидоры – тонкими ломтиками, зелень нарубить. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто разделить на четыре части, одну из них раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень, смазать поверхность оливковым маслом (1 чайная ложка). Выложить слоями сервелат (50 г), помидоры (50 г). Посыпать сверху укропом и сыром. Из оставшегося теста сделать еще три пиццы. Выпекать изделия в разогретой до 250 °С духовке в течение 5–8 минут. Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подать к столу.

Совет пекаря

Завернув на скалку, раскатанное тесто можно легко переложить в форму для выпечки или на противень.

Пицца по-неаполитански

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 300 г томатного соуса, 400 г ветчины, 400 г

сыра, 100 г сливочного масла, 12 зубчиков чеснока, 2 пучка зелени петрушки, 1 чайная ложка сухого измельченного базилика, соль и перец по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 320 мл воды, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» или «Пицца», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Ветчину нарезать кубиками, сыр натереть на крупной терке, чеснок мелко нарезать, зелень нарубить. Приготовить соус: растопить сливочное масло на сковороде, добавить томатный соус, базилик, соль и перец, все тщательно перемешать.

Тесто разделить на четыре части, одну из них раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень, смазать поверхность остывшим приготовленным соусом, взяв одну четвертую часть от всего количества. Выложить нарезанную ветчину (100 г). Посыпать сверху тертым сыром (100 г) и нарезанным чесноком (3 зубчика). Из оставшегося теста сделать еще три пиццы. Выпекать изделия в разогретой до 220 °С духовке в течение 15–20 минут. Готовую пиццу посыпать рубленой зеленью, нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пицца «Любительская»

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 1 столовая ложка оливкового масла, 1 столовая ложка сахара, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 400 г говяжьего фарша, 2 крупных красных болгарского перца, 4 средних луковицы, 4 небольших маринованных огурца, 200 г томатного соуса или кетчупа, 400 г сыра, 2 столовые ложки растительного масла, перец и соль по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 320 мл воды, добавить оливковое масло, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» или «Пицца», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Лук мелко нарезать и обжарить вместе с фаршем в растительном масле, добавив соль и перец. Болгарский перец очистить от семян и нарезать соломкой, маринованные огурцы нарезать тонкими кружочками. Сыр натереть на крупной терке.

Тесто разделить на четыре части, одну из них раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень, смазать поверхность томатным соусом или кетчупом (50 г). Выложить слоями обжаренный фарш (100 г), болгарский перец (0,5 плода), нарезанный огурец. Посыпать сверху тертым сыром (100 г). Из оставшегося теста сделать еще три пиццы. Выпекать изделия в разогретой до 240 °С духовке в течение 15–20 минут. Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подать к столу.

Совет пекаря

Перед тем как обжаривать овощи на сливочном масле, чтобы оно не потемнело, смажьте сковороду растительным.

Пицца овощная

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 3 столовые ложки оливкового масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки сахара, 1 чайная ложка соли, 200 мл молока.

Для начинки: 2 свежих баклажана средней величины, 800 г помидоров, 300 г сыра, 4 яйца, 4 чайные ложки оливкового масла, 200 г оливок, по 1 пучку зелени укропа и петрушки, 4 столовые ложки сливочного масла, соль по вкусу.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 100 мл воды, добавить молоко, оливковое масло, соль, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» или «Пицца», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Баклажаны очистить, нарезать кубиками, обжарить на сливочном масле, посолить. Помидоры нарезать тонкими ломтиками, оливки – мелкими кусочками, зелень нарубить. Сыр натереть на крупной терке. Яйца слегка взбить.

Тесто разделить на четыре части, одну из них раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Выложить раскатанное тесто на

предварительно смазанный растительным маслом противень, смазать поверхность оливковым маслом (1 чайная ложка). Выложить слоями жареные баклажаны (0,5 плода), помидоры (200 г), оливки (50 г). Взбитое яйцо вылить на середину пиццы. Посыпать сверху тертым сыром (100 г) и зеленью. Из оставшегося теста сделать еще три пиццы. Выпекать изделия в разогретой до 250 ˚С духовке в течение 8–10 минут. Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подать к столу.

Пицца фруктово-ягодная

Ингредиенты

Для теста: 600 г пшеничной муки высшего сорта, 50 г сливочного масла, 50 г сахара, 100 мл молока, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Для начинки: 300 г сметаны, 2 спелые груши, 300 г малины, 300 г сладкого винограда без косточек, 4 киви, 100 г ядер грецкого ореха, 4 столовые ложки жидкого меда.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 170 мл воды, добавить молоко, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сахар, масло и соль. Выбрать программу «Тесто» или «Пицца», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Фрукты и ягоды вымыть, обсушить, ягоды очистить от веточек и чашелистиков, у груши удалить сердцевину и семена, киви очистить. Грушу нарезать кубиками, киви – тонкими ломтиками, орехи нарубить. Сметану смешать с медом.

Тесто разделить на четыре части, одну из них раскатать в пласт толщиной 0,5 см. Выложить раскатанное тесто на предварительно смазанный растительным маслом противень. Выложить слоями грушу (0,5 плода), малину и виноград (по 75 г), киви (1 штуку). Залить сметаной с медом, взяв одну четвертую часть от общего количества смеси, посыпать рублеными орехами (25 г). Из оставшегося теста сделать еще три пиццы. Выпекать изделия в разогретой до 240 ˚С духовке в течение 15–18 минут. Готовую пиццу нарезать порционными кусками и подать к столу.

Совет кулинара

Если дрожжевое тесто липнет к рукам, предварительно смажьте их растительным маслом.

Тесто

Тесто для домашней лапши

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 3 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 150 мл воды, добавить яйца, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для вареников

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 200 мл воды, добавить яйца, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для лаваша

Ингредиенты

350 г пшеничной муки высшего сорта, 150 г пшеничной муки первого сорта, 3 столовые ложки сметаны, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 300 мл воды, всыпать муку. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сметану и соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для ромовой бабы

Ингредиенты

400 г пшеничной муки высшего сорта, 3 столовые ложки сливочного масла, 2 яйца, 1 столовая ложка сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 50 г изюма, 1 столовая ложка рома, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 200 мл воды, добавить яйца, ром, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Выбрать программу «Тесто с изюмом» и нажать кнопку «Старт». Предварительно загрузить в диспенсер изюм или добавить его после звукового сигнала. Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для французского хлеба

Ингредиенты

600 г пшеничной муки высшего сорта, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 чайные ложки соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 430 мл воды, всыпать муку. Сделать в муке углубление и добавить дрожжи. В одном из углов формы сделать еще одно углубление, положить соль.

Выбрать программу «Тесто», нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность. Для выпекания в хлебопечке хлебобулочного изделия выбрать программу «Французский хлеб».

Тесто для пельменей

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 220 мл воды, добавить яйцо, всыпать муку.

Сделать в муке углубление, добавить соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Совет пекаря

Для того чтобы тесто для пельменей было мягким и эластичным, следует оставить его в хлебопечке на 45 минут или выложить в миску и накрыть полиэтиленовой пленкой.

Тесто для кулича

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 80 г сливочного масла, 5 яиц, 100 г сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 150 г изюма, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 280 мл воды, добавить яйца, предварительно растопленное сливочное масло, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

В разные углы формы положить сахар, ванильный сахар и соль. Выбрать программу «Тесто с изюмом» и нажать кнопку «Старт». Предварительно загрузить в диспенсер изюм или добавить его после звукового сигнала. Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для оладий

Ингредиенты

300 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 350 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки нерафинированного подсолнечного масла, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 2 столовые ложки изюма, 0,5 чайной ложки соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить молоко, добавить яйцо, подсолнечное масло, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

В разные углы формы положить сахар, изюм и соль. Выбрать программу «Тесто с изюмом» и нажать кнопку «Старт».

Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для беляшей

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 300 мл молока, 1

столовая ложка сахара, 40 г сливочного масла, 1 столовая ложка подсолнечного масла, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить молоко, добавить подсолнечное масло, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи.

В разные углы формы положить сахар, сливочное масло и соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для печенья «Хворост»

Ингредиенты

550 г пшеничной муки высшего сорта, 3 яичных желтка, 200 мл молока, 2 столовые ложки сахара, 2 столовые ложки сливок, 2 столовые ложки сливочного масла, 1 столовая ложка коньяка, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить молоко, добавить яичные желтки, коньяк, всыпать муку. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль, добавить сливки. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для сахарных булочек

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 2 яйца, 200 мл молока, 100 г сливочного масла, 3 столовые ложки сахара, 2 чайные ложки сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить молоко, добавить яйца, всыпать муку. В муке сделать углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить сливочное масло, сахар и соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку

«Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Совет кулинара

Молочные и сахарные булочки лучше делать небольшими по размеру, тогда они будут пышными и хорошо пропекутся.

Тесто для печенья

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 1 яйцо, 200 г сахара, 100 г сливочного масла, 4 столовые ложки сметаны, 0,5 чайной ложки питьевой соды, 1 чайная ложка ванильного сахара, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить предварительно растопленное сливочное масло, добавить яйцо, всыпать муку и сахар.

В разные углы формы положить сметану, ванильный сахар, соду и соль. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт».

Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Тесто для тонких лепешек

Ингредиенты

500 г пшеничной муки высшего сорта, 1 чайная ложка сахара, 1 чайная ложка сухих быстродействующих дрожжей, 1 чайная ложка соли.

Способ приготовления

В форму хлебопечки влить 300 мл воды, всыпать муку. Сделать в муке углубление, добавить дрожжи. В разные углы формы положить соль и сахар. Выбрать программу «Тесто» и нажать кнопку «Старт». Готовое тесто вынуть из хлебопечки и положить на посыпанную мукой поверхность.

Совет пекаря

Определить готовность изделия, выпекаемого в духовке, очень просто. Для этого следует проткнуть его зубочисткой, деревянной палочкой или спичкой и посмотреть, осталось ли на ней тесто. Если палочка окажется сухой, значит, изделие можно вынимать из духового шкафа.

Варенье, джемы и конфитюры

Варенье из айвы

Ингредиенты

500 г айвы, 300 г сахара, 30 мл лимонного сока, 20 г желатина.

Способ приготовления

Айву вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими ломтиками. В форму хлебопечки влить 50 мл воды и лимонный сок, положить айву, всыпать сахар. Готовить в режиме «Варенье» («Джем»). За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовое варенье остудить.

Варенье яблочное

Ингредиенты

250 г яблок, 250 г сахара, 2 чайные ложки лимонного сока.

Способ приготовления

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и удалить сердцевину, нарезать мелкими ломтиками. В форму хлебопечки влить 1 столовую ложку воды и лимонный сок, положить яблоки, всыпать сахар. Готовить в режиме «Варенье» («Джем»). Готовое варенье остудить.

Конфитюр малиновый

Ингредиенты

300 г малины, 200 г сахара, 1 чайная ложка лимонного сока, 20 г желатина.

Способ приготовления

Малину перебрать, промыть, тщательно обсушить. В форму хлебопечки влить лимонный сок, добавить малину, всыпать сахар. Оставить на 15 минут для того, чтобы малина дала сок. Готовить в режиме «Конфитюры». За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовый конфитюр остудить.

Джем клубничный

Ингредиенты

350 г клубники, 280 г сахара, 30 г желатина.

Способ приготовления

Клубнику перебрать, тщательно промыть, обсушить. В форму хлебопечки положить клубнику, всыпать сахар. Готовить в режиме «Джем» («Варенье»). За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовый джем остудить.

Совет кулинара

Если количества имеющихся ягод и фруктов недостаточно для того, чтобы приготовить варенье, джем или конфитюр по рецепту, восполнить недостаток можно, использовав в качестве наполнителя очищенные и мелко нарезанные спелые яблоки.

Варенье из мандаринов

Ингредиенты

500 г мандаринов, 250 г сахара, 20 мл лимонного сока.

Способ приготовления

Мандарины вымыть, очистить от кожуры, разделить на дольки. В форму хлебопечки влить 30 мл воды и лимонный сок, добавить дольки мандаринов, всыпать сахар. Готовить в режиме «Варенье» («Джем»). Готовое варенье остудить.

Варенье яблочно-грушевое

Ингредиенты

150 г яблок, 150 г груши, 300 г сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, 30 г желатина.

Способ приготовления

Фрукты вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать небольшими ломтиками. В форму хлебопечки влить 50 мл воды, лимонный сок, добавить яблоки и грушу, всыпать сахар. Готовить в режиме «Варенье» («Джем»). За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовое варенье остудить.

Конфитюр из киви

Ингредиенты

250 г киви, 230 г сахара, 30 г желатина.

Способ приготовления

Киви вымыть, очистить от кожуры и нарезать мелкими кубиками. В форму хлебопечки влить 30 мл воды, положить киви, всыпать сахар. Оставить на 20 минут для того, чтобы фрукты дали сок. Готовить в режиме «Конфитюры». За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовый конфитюр остудить.

Джем черносмородиновый

Ингредиенты

350 г черной смородины, 250 г сахара, 20 г желатина.

Способ приготовления

Смородину тщательно перебрать, удалить веточки и листья. Ягоды промыть в проточной воде 3 раза, обсушить, тщательно размять. В форму хлебопечки влить 1 столовую ложку воды, добавить черносмородиновую массу, всыпать сахар. Готовить в режиме «Джем» («Варенье»). За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовый джем остудить.

Варенье облепиховое

Ингредиенты

300 г облепихи, 250 г сахара, 2 чайные ложки лимонного сока, 20 г желатина.

Способ приготовления

Облепиху тщательно перебрать, промыть в проточной воде 3 раза, обсушить. В форму хлебопечки влить 1 столовую ложку воды, лимонный сок, затем всыпать ягоды и сахар.

Готовить в режиме «Варенье» («Джем»). За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовое варенье остудить.

Совет кулинара

Для того чтобы джем или конфитюр получились более густыми, в воде, перед тем как вливать ее в форму хлебопечки, разведите небольшое количество крахмала (на 100 мл воды 1 чайная ложка крахмала).

Конфитюр из тыквы и яблок

Ингредиенты

250 г тыквы, 250 г яблок, 230 г сахара, 30 г желатина.

Способ приготовления

Тыкву вымыть, очистить от кожуры и нарезать небольшими кубиками. Яблоки вымыть, очистить от кожуры, удалить сердцевину, нарезать мелкими ломтиками. В форму хлебопечки влить 50 мл воды, положить тыкву и яблоки, всыпать сахар. Оставить на 20 минут для того, чтобы образовался сок. Готовить в режиме «Конфитюры». За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовый конфитюр остудить.

Джем вишневый

Ингредиенты

400 г вишни, 250 г сахара, 30 г желатина.

Способ приготовления

Вишню перебрать, промыть в проточной воде 2 раза, обсушить, удалить косточки. Ягоды измельчить в блендере. В форму хлебопечки влить 1 столовую ложку воды, добавить вишневую массу, всыпать сахар. Готовить в режиме «Джем» («Варенье»). За 15 минут до готовности добавить в форму желатин. Готовый джем остудить.